кулинарные фантазии

СПАГЕТТИ, МАКАРОНЫ, ФЕТУЧИНИ... ПАСТА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Никто не скажет вам точно, уважаемые поклонники макаронных изделий, сколько существует разновидностей вашего любимого продукта. Но каждый знает, что он покорил многие страны и континенты. Жизнерадостные итальянцы, пылкие французы, сдержанные китайцы и загадочные японцы придумали умопомрачительные закуски, салаты, супы и десерты со спагетти, фетучини и лапшой. Не упустите случая вместе с национальными поварами насладиться волшебным вкусом и бесконечным разнообразием замечательных блюд — вкусных, сытных, изящных и, что немаловажно, простых в приготовлении, а возможно, и творчески вами усовершенствованных. Фантазия подскажет.

- Треер Гера Марксовна
  - Хвала богу Вулкану
  - Салаты и салатики
    - Мясные салаты
    - Салаты с рыбой и морепродуктами
    - Салаты с овощами, грибами, сыром и фруктами
  - Супы и супчики
    - Мясные супы
    - Супы с грибами, овощами и фруктами
  - Горячее и горяченькое
    - Мясные блюда
    - Блюда из рыбы и морепродуктов
    - Блюда с грибами, овощами, орехами, фруктами и ягодами
    - Соус, синьоры!
  - Всем десертам десерт

Треер Гера Марксовна
Кулинарные фантазии
Спагетти, макароны, фетучини… паста

Если Адам соблазнился яблоком, что же он мог бы сделать за тарелку спагетти?

(Итальянская поговорка)

Хвала богу Вулкану

Когда в следующий раз, уважаемые хозяйки, вы приступите к приготовлению поражающего воображение блюда из макарон, то для вдохновения выберите по вкусу какую-либо из прелестных легенд, относящихся к этому уникальному продукту. Одна из них гласит, что изобретению болонской лапши мы обязаны невесте герцога Альфонса д'Есте — красавице Лукреции Борджиа. Вполне возможно, что, кроме жениха, у нее был тайный воздыхатель в лице повара, готовившего свадебные блюда. Он посвятил невесте свое создание: добавил в тесто много яиц, с помощью оливкового масла сделал его мягким, блестящим и нарезал тонкими полосками — как длинные светлые волосы Лукреции.

Другая легенда (ох эти болонские кулинары!) рассказывает о юном поваре богатого болонского купца, вылепившем из теста розу. Предание не сохранило подробностей, но считается, что безвестный влюбленный придумал столь необычную форму макарон, тайно созерцая пупок жены своего хозяина, предпочитавшей спать обнаженной.

Если вы думаете, что машины для изготовления макарон появились в XVII веке, то вы совершенно правы. Однако не только в поэтической части макаронного дела не обойтись без легенды. В древнегреческой мифологии существует сказание о том, что бог Вулкан изобрел машину, которая изготавливала длинные и тонкие нити из теста — прообраз любимых во всем мире спагетти. Археологические находки — скалки и ножи для резки теста — доказывают, что лапшой лакомились еще жители Древней Греции.

Первое упоминание о макаронах встречается в кулинарной книге Аппикуса, жившего в I веке до нашей эры при императоре Тиберии. Древнеримский шеф-повар описывает рецепт блюда, напоминающего десертный пирог из макарон. Но, как и во многих других областях человеческого бытия, пионерами в употреблении макарон, видимо, были этруски. В одном из некрополей этого продвинутого народа обнаружены барельефы, датируемые IV веком до нашей эры. Изображенная на них кухонная утварь не оставляет сомнений: этруски со своими верными этрусками готовили макароны.

Увы, до нас не дошло, знали ли граждане Этрурии, а также Марко Поло (который привез в 1292 году из Китая в качестве сувенира тонкие трубочки из теста, сделанные, правда, из рисовой муки), что при варке волшебного продукта нужно взять обязательно большую кастрюлю. Простейший математический

расчет — минимум 2,25 л воды с добавлением 1 ст. ложки соли на каждые 225 г макарон любого вида — позволит вам насладиться двумя полноценными порциями основного блюда с соусом и четырьмя порциями закуски.

Опускайте макароны только в кипящую подсоленную воду и энергично единожды размешайте, чтобы макароны не слиплись. Если вы варите длинные макароны (например, спагетти), аккуратно надавите на них и уложите по периметру кастрюли и ни в коем случае не накрывайте ее крышкой. Засеките время: качественные макароны обычно варятся 10–12 минут, но с учетом их формы.

Если вы впервые варите макаронные изделия того или иного производителя, то проверить, готовы ли они, можно одним-единственным способом — попробовать их. Начните дегустацию через 8 минут от момента закипания и пробуйте на 9-ю, 10-ю и т. д. минуты. Иногда нужно поварить макароны на минуту меньше, но подержать на огне минутой больше, перемешав с ароматным соусом.

Макароны варите до той стадии, которая по-итальянски красиво называется аль денте (по-нашему — «на зубок»), иными словами, слегка не доваривайте. Однако аль денте или не аль денте — не самое главное. Главное — это соус, и не только из-за того, что его приготовление, как и любой другой вид искусства, требует времени. Основная трудность, как всегда, состоит в выборе: соусов насчитывается более 10 000. Но вам поможет основное правило: чем короче и толще макароны — тем гуще соус.

Готовые макаронные изделия откиньте на прогретый кипятком дуршлаг, но не передержите их в нем: немного отвара сохранит изделия от пересыхания. Более того, отлейте несколько ложек отвара и добавьте их в соус: макароны лучше пропитаются его вкусом.

Подавайте результат вашего творчества на подогретых тарелках, а если собравшимся за вашим столом предстоит отведать спагетти, то лучше всего воспользоваться специальными щипцами, отделяющими одну порцию от другой — во избежание разборок из-за неравномерного распределения изумительного кушанья. Щипцы поднимайте высоко, чтобы все видели: вы не желаете военных действий.

Избежав вендетты, но не отказавшись от виртуального, однако все же путешествия по Италии, прочитайте вслух нижеследующую краткую таблицу с некоторыми названиями видов пасты (так итальянцы называют блюда из макаронных изделий), чтобы насладиться прекрасным звучанием

итальянского языка, а впоследствии — и вкусом удивительных блюд.

Маккерони	Трубчатые макаронные изделия из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде. В зависимости от размера и формы называются: макароны, рожки, перья, вермишель, лапша и т. п. Некоторые макароны длиной схожи со спагетти, но полые внутри. По сложившейся практике в русском языке макаронами иногда называют все макаронные изделия в целом. Однако итальянский термин *maccheroni* относится только к трубчатым изделиям
Спагетти	Самые популярные в мире макароны: длинные, округлые средней толщины
Спагеттини, букатини	Более тонкие, чем спагетти
Капеллини	Длинные, округлые и очень тонкие; их иногда называют «волосы ангела»
Вермишелли	Длинные, округлые и тонкие макаронные изделия (1,4–1,8 мм в диаметре) – вермишель
Феттучини	Тонкие плоские полоски теста шириной около 2,5 см; могут быть прямыми или слегка изогнутыми
Тальятелле	Длинная яичная лапша
Папарделле	Плоская яичная лапша шириной около 2 см
Фузилли	Макаронные изделия в форме спиралек
Пенне	Трубочки диаметром до 10 мм и длиной до 40 мм с диагональными срезанными краями – перья
Пенне ригате	Рифленые перья
Казереччe	Макаронные изделия в форме рожков
Каннеллони	Трубочки диаметром до 30 мм и длиной до 100 мм

Анелли	Мелкие макаронные изделия в форме колечек
Стеллине	Мелкие макаронные изделия в форме звездочек
Диталини ореккьетте	Мелкие макаронные изделия в форме ушек, букв и т. п.
Орзо	Мелкие макаронные изделия, по размеру и форме напоминающие рис; в переводе с итальянского – «перловка»
Фарфалле	Макаронные изделия в форме бабочек (бантиков)
Фарфаллетте или фарфаллини	Более мелкие бабочки (бантики)
Конкильони	Крупные ракушки
Конкильетте	Более мелкие ракушки
Ньокки или кавателли	Гофрированные ракушки

Великий Джоаккино Россини и непревзойденный тенор всех времен и народов Энрико Карузо были не только страстными любителями пасты, но и создателями собственных рецептов великолепного кушанья. Распознать *фортиссимо* в их немузыкальных творениях совсем нетрудно…

В современной Японии до сих пор на Новый год предлагают гостям тонкие и очень длинные макароны. Они символизируют успех, долголетие и процветание: у кого макаронина длиннее — тот самый счастливый.

С пожеланием вам самых длинных макарон, и не только на Новый год, Гера Треер, автор-составитель

Салаты и салатики

Мясные салаты

Мясо с помидорами, морковью и сладким перцем под соусом «Бонджорно!»

• 300 г мелких макаронных изделий (орзо или стеллине)
• 450 г любого вареного мяса или курятины
• 3 помидора
• 1 шт. моркови
• 1 сладкий красный перец
• 3 стебля зеленого лука
• соль — по вкусу

Для соуса:

120-130 г майонеза
• 3 ст. ложки сладкого соуса чили
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1/2 ч. ложки чесночного порошка
• 1/2 ч. ложки лукового порошка
• 1 ч. ложка молотого перца чили
• 3 капли соуса табаско

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Мясо нарежьте кубиками среднего размера. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена и нарежьте кубиками. Морковь нарежьте кубиками и бланшируйте в кипящей воде 1–2 минуты, затем откиньте на дуршлаг и остудите. Сладкий перец нарежьте кубиками, лук измельчите.

Смешайте все подготовленные продукты и заправьте соусом. Для соуса добавьте в майонез лимонный сок, чесночный и луковый порошок, сладкий соус чили, молотый перец чили и соус табаско. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо с грибами, свеклой, капустой и морковью «Руссо»

• 600–700 г лапши (папарделле)
• 500 г любого вареного мяса
• 300 г любых грибов
• 300 г свеклы

• 300 г моркови
• 300 г капусты
• 4–5 луковиц
• 1 головка чеснока
• 9 %-ный уксус, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Свеклу и морковь натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте, лук и грибы мелко нарежьте. Овощи обжарьте по отдельности в небольшом количестве растительного масла. Грибы и лук обжарьте вместе. Мясо нарежьте кусочками.

Все подготовленные продукты уложите слоями, посолив и поперчив каждый слой, через ситечко залейте заправкой и тщательно перемешайте.

Для заправки чеснок разберите на зубчики, сложите в банку, залейте уксусом так, чтобы он покрывал чеснок, и добавьте такое же количество воды. Полученную смесь оставьте на сутки при комнатной температуре.

Мясо с маринованными грибами по-французски «Из меню парижского ресторанчика, существующего с 1392 года»

• 250 г макарон
• 250 г любого вареного мяса
• 250 г маринованных грибов
• 250 г помидоров
• 50 г лука-порея
• 2–3 ст. ложки лимонного сока
• 2–3 ст. ложки растительного масла
• измельченная зелень петрушки, тертая брынза, перец и соль — по вкусу Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо, грибы и помидоры нарежьте кусочками, огурец — кружками.

Все продукты осторожно перемешайте, выложите в салатник, залейте заправкой и посыпьте мелко нарезанным луком-пореем. Готовый салат оставьте на 30 минут при комнатной температуре, затем посыпьте петрушкой и брынзой. Для заправки смешайте растительное масло, лимонный сок, перец и соль.

Мясо с копченой колбасой, грибами и овощами «Пьемонтское»

• 500 г макарон
• 600 г любого вареного мяса
• 100 г копченой колбасы
• 100 г любых грибов
• 4–5 шт. моркови
• 3–4 помидора
• 1 корень сельдерея
• 5 сваренных вкрутую яиц
• 1 стакан майонеза
• 7 ст. ложек тертого сыра
• 4 ст. ложки растительного масла
• лимонный сок, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Морковь, корень сельдерея, грибы нарежьте кубиками и сварите в слегка подсоленной воде с добавлением растительного масла. Затем откиньте овощи на дуршлаг, сохранив отвар.

Мясо и колбасу нарежьте кубиками, мясо посыпьте перцем. Майонез разведите овощным отваром, заправьте лимонным соком и посолите. Половину полученного соуса смешайте с овощами, макаронами и мясом. Затем разложите салат на тарелки и залейте оставшимся соусом. Подавайте, украсив нарезанными кружками помидорами и яйцами и посыпав тертым сыром.

Говядина с маринованными кабачками, морковью и яйцами под соусом «Хрен редьки слаще»

• 100 г средних по величине макаронных изделий (фарфаллетте или фарфаллини, конкильетте)
• 200 г вареной говядины
• 150 г маринованных кабачков
• 1 шт. вареной моркови
• 2 сваренных вкрутую яйца
• веточки укропа и соль — по вкусу

Для соуса:

• 1 стакан сметаны
• 2 ст. ложки тертого корня хрена
• 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
• сахар и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Говядину, кабачки, морковь и яйца нарежьте кубиками. Подготовленные продукты смешайте с

соусом и поставьте в холодильник на 30 минут. Подавайте, украсив веточками укропа. Для соуса смешайте хрен с уксусом, солью, сахаром и сметаной.

Тушеная говядина с яйцами, сметаной, хреном и уксусом «От Адриано»

• 100 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
• 200 г тушеной говядины
• 4 сваренных вкрутую яйца
• 100 г сметаны
• помидоры, хрен, уксус, сахар, любая зелень и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Мясо нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками, затем продолговатыми кусочками. Яйца нарежьте соломкой. Макаронные изделия, мясо и яйца смешайте с соусом.

Готовый салат посыпьте измельченной зеленью. Подавайте, украсив нарезанными дольками помидорами. Для соуса сметану смешайте с хреном, солью, сахаром и уксусом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Свинина с маринованными огурцами, маслинами и яблоками под соусом «Фортиссимо»

• 120–130 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 300 г свинины
• 3 маринованных огурца
• 2 яблока
• 16–18 маслин
• 2 ст. ложки растительного масла
• веточки любой зелени — по вкусу

Для соуса:

• 1 стакан сметаны
• 1 ст. ложка острого кетчупа
• 1 ст. ложка маринада из-под огурцов
• 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки
• 1 ч. ложка рубленой зелени базилика
• 1 ч. ложка рубленой зелени эстрагона

• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и охладите.

Огурцы, очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Готовый салат украсьте веточками зелени и маслинами.

Для соуса сметану взбейте с кетчупом, солью, перцем и зеленью. Затем добавьте в смесь маринад из-под огурцов. Полученный соус тщательно перемешайте.

Мясо птицы с кальмарами, виноградом и ананасами «Средиземноморье»

• 500 г средних по величине макаронных изделий (казереччe, конкильетте, ньокки или кавателли)
• 350 г вареного мяса цыпленка или индейки
• 300 г вареных кальмаров
• 400–500 г красного винограда без косточек
• 300 г консервированных ананасов кусочками
• 1/2 стакана нежирного майонеза
• 1/4 стакана апельсинного сока
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 1 ст. ложка карри
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Смешайте нарезанное небольшими кубиками мясо птицы, виноград и ананасы.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями, залейте соусом и посыпьте мелко нарезанными кальмарами. Для соуса смешайте майонез, лимонный, апельсинный сок и карри.

Копченая курица с маслинами и фасолью «Фузилли от Фернандо»

• 200 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
• 1 копченая куриная ножка
• 1/2 банки маслин без косточек

• 1/2 банки консервированной красной фасоли в собственном соку

• любая зелень, майонез и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Фасоль откиньте на дуршлаг, зелень измельчите.

Срежьте мякоть с копченой куриной ножки и нарежьте ее кубиками. Смешайте макаронные изделия, курятину, маслины, фасоль, зелень и залейте майонезом.

Курица со сладким перцем, сельдереем и луком «Аллегро модерато»

• 100 г тонких макаронных изделий (капеллини)
• 100 г измельченной вареной курятины
• 1 сладкий красный перец
• 2 стебля сельдерея
• 1 небольшая луковица
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
• 1 щепотка молотого мускатного ореха
• 1 ст. ложка растительного масла
• листья зеленого салата и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, добавьте растительное масло, лимонный сок и тщательно перемешайте. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Сельдерей и лук мелко нарежьте.

К остывшим макаронным изделиям добавьте курятину, сладкий перец, лук, сельдерей, петрушку и мускатный орех. Готовое блюдо тщательно перемешайте и выложите на листья зеленого салата.

Курица с солеными грибами, помидорами, яйцами и майонезом «Тутти»

• 400 г макарон
• 400 г вареной курятины
• 400 г любых соленых грибов
• 3–4 помидора
• 6 сваренных вкрутую яиц

• 2 стакана майонеза
• 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
• перец и соль — по вкусу

Макароны наломайте кусочками длиной 5–6 см, сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и охладите. Курятину нарежьте соломкой, грибы, помидоры и яйца — маленькими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте зелень петрушки, посолите, поперчите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Курица с фасолью, помидорами и соусом карри «Коронное блюдо тетушки Эмилии»

• 350 г вареных макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 2 куска филе курицы
• 150–200 г стручковой фасоли
• 4 помидора
• 1 зубчик чеснока
• 1 стручок перца чили
• 150 г натурального йогурта
• 2 ст. ложки рубленой кинзы
• 1 ч. ложка карри
• соль — по вкусу

Куриное филе нарежьте ломтиками, фасоль — кусочками длиной 2,5 см и поварите отдельно в подсоленной воде 5 минут. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте соломкой.

Для соуса смешайте йогурт, карри, измельченный чеснок, мелко нарезанный перец чили и кинзу. Добавьте ломтики куриного филе, перемешайте и маринуйте 30 минут. Затем смешайте макаронные изделия, фасоль, помидоры и куриное филе в соусе. Подавайте, украсив листочками кинзы.

Копченая курица с ананасами, сладким перцем и помидорами «Аморозо — любовно» —

• 130–150 г мелких макаронных изделий (диталини орекьетте)
• 150 г мякоти копченой курицы

• 200 г консервированных ананасов
• 2 помидора
• 1 сладкий перец
• 1 огурец
• 100 г майонеза
• 50 г натурального йогурта
• тертая цедра 1/2 лимона
• 1 пучок базилика
• любая зелень, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сладкий перец, помидоры, огурец, ананасы и мякоть курицы нарежьте кубиками, смешайте с макаронными изделиями, добавьте лимонную цедру, рубленый базилик, поперчите, перемешайте и полейте соусом. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью. Для соуса майонез смешайте с йогуртом.

Куриное филе с помидорами, сельдереем, яйцами и майонезом «По-кампарийски»

• 200 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 200 г куриного филе
• 200 г стеблей сельдерея
• 2–3 помидора
• 3 сваренных вкрутую яйца
• 250 г майонеза
• 1/2 пучка петрушки
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите.

Стебли сельдерея нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте дольками, яйца — кружками, зелень петрушки мелко нарубите.

Куриное филе залейте 400 мл горячей воды с добавлением половины чайной ложки соли, доведите до кипения на сильном огне, снимите пену, уменьшите огонь и поварите 15–20 минут. Затем охладите филе в бульоне, обсушите и нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Куриное филе с помидорами, маслинами и базиликом «Экселенте»

• 250 г макарон
• 200 г филе курицы
• 3 помидора
• 1 веточка базилика
• маслины без косточек, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Куриное филе сварите до готовности и нарежьте кусочками поперек волокон. Помидоры нарежьте ломтиками, маслины — кружочками.

Смешайте макароны с помидорами, курятиной и маслинами, добавьте перец и заправьте майонезом. Готовый салат посыпьте рубленым базиликом.

Курица с огурцами, соевым соусом и кунжутным маслом «Капельмейстерская»

• 200 г тонких макаронных изделий (капеллини)
• 200 г куриного мяса
• 1 небольшой огурец
• 2 ст. ложки соевого соуса
• 1 ч. ложка кунжутного масла
• 1/2 ч. ложки глютамата натрия
• 1/2 ст. ложки уксуса
• горчица и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Курятину сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте тонкой соломкой. Огурец нарежьте соломкой.

Макаронные изделия полейте смесью из соевого соуса, кунжутного масла, глютамата натрия, горчицы и уксуса. Поверх макаронных изделий выложите кусочки курицы и огурца. Перемешайте салат перед подачей.

Сырокопченый окорок с овощами и сыром «Палермо»

• 250 г спагетти
• 150 г сырокопченого окорока
• 1 упаковка замороженной овощной смеси
• 1 пучок редиса
• 1 огурец

• 1 небольшая луковица
• 150 г сыра эмменталь
• 200 мл мясного бульона
• 1/2 пучка петрушки
• 3–4 ст. ложки винного уксуса
• 5 ст. ложек оливкового масла
• молотый мускатный орех, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с 1 ст. ложкой оливкового масла. Овощную смесь потушите в 1 ст. ложке оливкового масла, затем влейте бульон и прокипятите 5 минут на слабом огне.

Редис разрежьте на 4 части. Огурец очистите от кожицы, нарежьте его и сыр кусочками, окорок — полосками, петрушку мелко нарубите, лук нашинкуйте.

Смешайте соль, перец, мускатный орех и уксус. Тщательно взбивая, введите в смесь оставшееся оливковое масло. Затем добавьте петрушку, лук и тщательно перемешайте. Полученную заправку смешайте с подготовленными продуктами. Готовый салат оставьте на 15 минут при комнатной температуре для пропитки.

Ветчина с цветной капустой, морковью и горчицей по-датски «Эльсинорская»

• 200 г средних по размеру макаронных изделий (фарфаллетте или фарфаллини, конкильетте)
• 200 г ветчины
• 1 небольшой кочан цветной капусты
• 2 шт. моркови
• 1 корень сельдерея
• 3 ст. ложки майонеза
• 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
• 1 ч. ложка горчицы
• 2 ст. ложки растительного масла
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте частью растительного масла и охладите. Морковь и корень сельдерея нарежьте кубиками, капусту разберите на соцветия.

Сварите овощи в подсоленной воде, охладите и смешайте с макаронными изделиями. В полученную массу добавьте нарезанную соломкой ветчину и заправьте майонезом,

оставшимся маслом, уксусом и горчицей.

Ветчина с оливками, томатной пастой, сливками и лимоном «Неаполитанская»

• 200 г макарон
• 250 г ветчины
• 100 г оливок
• 150 г томатной пасты
• сок 1 лимона
• 1 стакан сливок
• 3 ст. ложки майонеза
• перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. В майонез добавьте лимонный сок, сливки, томатную пасту и тщательно перемешайте. Полученный соус смешайте с макаронами. Подготовленные макароны выложите на блюдо в форме купола, посыпьте мелко нарезанной ветчиной и украсьте оливками.

Ветчина с зеленым горошком, спаржей и яйцами под соусом «Стеллине по-веронски»

• 120–130 г мелких макаронных изделий в форме звездочек (стеллине)
• 120–130 г ветчины
• 250 г консервированного зеленого горошка
• 170–180 г консервированной спаржи
• 3 сваренных вкрутую яйца
• зелень петрушки и соль — по вкусу

Для соуса:

• 4 ст. ложки заливки из-под спаржи
• 3 ст. ложки майонеза
• 2 ст. ложки густых сливок
• 2 ст. ложки винного уксуса
• сахар, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Ветчину и яйца нарежьте кубиками, спаржу — кусочками.

Смешайте все подготовленные продукты с зеленым

горошком, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Готовый салат посыпьте рубленой зеленью петрушки. Для соуса майонез взбейте со сливками, заливкой из-под спаржи, уксусом, сахаром, перцем и солью.

Ветчина с адыгейским сыром, дыней и медом «Салат долгожителей»

- 250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли)
- 80-100 г ветчины
- 150–170 г адыгейского сыра
- 400 г дыни
- 2 ст. ложки жидкого меда
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка лимонного сока
- тертая лимонная цедра, веточки базилика и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите, залейте частью соуса и дайте настояться. Сыр нарежьте кубиками. Из мякоти дыни специальной выемкой вырежьте шарики. Ветчину нарежьте тонкими полосками.

Смешайте подготовленные макаронные изделия с сыром, дыней, ветчиной, заправьте оставшимся соусом и посолите. Готовый салат украсьте веточками базилика. Для соуса смешайте мед с соком и цедрой лимона и взбейте смесь венчиком, постепенно добавляя оливковое масло.

Ветчина с авокадо, помидорами, сельдереем и майонезом «Виваче»

- 100 г макаронных изделий в форме звездочек (стеллине)
- 200 г ветчины
- 4 помидора
- 1 авокадо
- 5–6 стеблей сельдерея
- 200–250 г майонеза
- 4 ст. ложки яблочного уксуса
- 2 ч. ложки горчицы
- 1/2 ч. ложки перца
- 1 ч. ложка соли

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте

на дуршлаг и охладите. Ветчину, сельдерей, помидоры нарежьте кубиками и смешайте с макаронными изделиями.

Мякоть авокадо разомните вилкой, смешайте с майонезом, уксусом, горчицей, солью и перцем. Полученной смесью заправьте подготовленные продукты и тщательно перемешайте салат.

Ветчина с сельдью, цветной капустой и морковью «Форшмак по-итальянски»

- 1 пучок макарон
- 80-100 г ветчины
- 2 сельди
- 2–3 шт. моркови
- 1 кочан цветной капусты
- 2–3 стебля зеленого лука
- 50 мл сливок
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка винного уксуса
- оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сельдь очистите то кожи и костей. Полученное филе вымочите в спитом чае 2–3 часа и нарежьте кусочками.

Морковь нарежьте кусочками, цветную капусту разберите на соцветия и немного поварите овощи в слегка подсоленной воде, не переваривая их. Лук мелко нарежьте, ветчину нарежьте брусочками. Смешайте все подготовленные продукты и залейте заправкой. Для заправки смешайте сахар, горчицу, оливковое масло, винный уксус, сливки и перец. Полученную смесь тщательно взбейте.

Копченая ветчина с грибами под сырным соусом «Леджеро — легко»

- 200 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
- 300 г копченой ветчины
- 200 г смеси из зеленого горошка, моркови и кукурузы
- 100 г любых грибов

• 100 г сыра рикотта
• 1 зубчик чеснока
• 6 ст. ложек сметаны
• 2 ст. ложки горчицы
• 2 ст. ложки уксуса
• 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 2 ст. ложки измельченного зеленого лука
• 1/4 ч. ложки сахара
• 1 ст. ложка оливкового масла
• 1 ч. ложки соли
• перец — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Грибы нарубите, чеснок измельчите и обжаривайте все 4–5 минут на оливковом масле. Затем добавьте петрушку и потушите смесь до тех пор, пока не выпарится жидкость из грибов.

Овощную смесь сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и остудите. Ветчину нарежьте кубиками. Смешайте сыр, сметану, горчицу, уксус, сахар, соль и перец. Полученную смесь смешайте с макаронными изделиями, овощами, грибами с чесноком, петрушкой и ветчиной. Готовый салат тщательно перемешайте, посыпьте зеленым луком, накройте и поставьте в холодильник на 1 час.

Салями с каперсами, сладким перцем и зеленым луком под соусом «Ливорно»

• 200 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфаллетте или фарфаллини)
• 100 г салями
• 2 сладких перца разного цвета
• 8 стеблей зеленого лука
• 1 ст. ложка каперсов
• 2 ч. ложки растительного масла
• соль — по вкусу

Для сырного соуса:
• 200 г мягкого плавленого сыра
• 1/3 стакана молока
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1 ч. ложка горчицы
• 1/2 ч. ложки молотых семян кориандра
• 2–3 капли соуса табаско

• 1/2 ч. ложки сахара
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте растительным маслом и охладите. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте мелкими кубиками, салями нарежьте треугольными ломтиками, лук — кольцами. Смешайте все подготовленные продукты с каперсами, заправьте сырным соусом и перемешайте.

Для соуса сыр взбейте с молоком, добавьте лимонный сок, горчицу, кориандр, сахар, соль и соус табаско. Полученный соус тщательно перемешайте.

Салями с ветчиной, зеленым салатом и сырным ассорти «Шенгенская виза»

• 500 г макаронных изделий в форме спиралек или бабочек (фузилли или фарфалле)
• 200 г салями
• 200 г ветчины
• 1 большой пучок зеленого салата
• 200 г швейцарского сыра
• 1/3 стакана тертого сыра пармезан
• 3 ст. ложки винного уксуса
• 1 ст. ложка дижонской горчицы
• 1/3 стакана растительного масла
• 1 1/2 ч. ложки перца
• 1 ч. ложка соли
• любая зелень — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Салями, ветчину и зеленый салат мелко нарежьте. Смешайте растительное масло, уксус, горчицу, перец и соль.

Полученную заправку тщательно взбейте. Смешайте макаронные изделия с подготовленными продуктами, заправкой, посыпьте измельченной зеленью, натертым на крупной терке швейцарским сыром и сыром пармезан.

Салями с маринованной морковью и зеленым горошком под соусом «Колесики Фортуны»

• 250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли)
• 350 г салями
• 250 г консервированного зеленого горошка
• 250 г консервированной маринованной моркови
• 1/2 пучка кинзы
• соль — по вкусу

Для соуса:

• 2/3 стакана овощного бульона
• 5 ст. ложек винного уксуса
• 1 ч. ложка молотой паприки
• 1 ч. ложка горчицы
• 3 ст. ложки растительного масла
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Зеленый горошек и морковь откиньте на дуршлаг. Морковь и салями нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и перемешайте. Готовый салат поставьте в холодильник минимум на 30 минут и украсьте листочками кинзы.

Для соуса растительное масло взбейте с бульоном и уксусом, добавьте соль, перец и горчицу. Полученный соус размешайте до полного растворения соли.

Острые колбаски с маринованными овощами, кукурузой и свеклой «Швабские к пиву»

• 250 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 3 острые колбаски
• 300 г маринованного овощного ассорти
• 1 банка консервированной кукурузы
• 200 г консервированной свеклы
• 2 стебля сельдерея
• 200 г молодого сыра
• 150 мл молока
• 4 ст. ложки йогурта
• 3 ч. ложки лимонного сока
• 1 ст. ложка растительного масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с растительным маслом. Слейте рассол из-под овощного ассорти в отдельную посуду, овощи мелко нарежьте. Слейте жидкость из-

под кукурузы и свеклы. Сельдерей и колбаски нарежьте ломтиками.

На блюдо выложите свеклу. Макаронные изделия, кукурузу, сельдерей, овощи и колбаски смешайте с маринадом от овощного ассорти, выложите поверх свеклы и залейте заправкой.

Для заправки молодой сыр, молоко и йогурт смешайте до получения однородной массы, заправьте лимонным соком, солью и перцем. Полученную заправку тщательно перемешайте.

Салаты с рыбой и морепродуктами

Рыбное филе с яблоками и маринованными огурцами «Эгейское»

- 200 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
- 500 г вареного филе любой рыбы
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 1 яблоко
- 1 луковица
- 1 маринованный огурец
- 1 стакан майонеза
- любая зелень, сахар, уксус, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Филе рыбы нарежьте кусочками, сбрызните уксусом, посыпьте солью, сахаром и дайте пропитаться 20 минут.

Яблоко, лук и огурец измельчите, 2 яйца нарежьте кусочками. Смешайте все подготовленные продукты и залейте соусом. Готовый салат украсьте нарезанным дольками оставшимся яйцом и рубленой зеленью. Для соуса майонез смешайте с 1 ч. ложкой сахара, солью и перцем.

Рыбное филе с яйцами, лимоном и зеленым горошком «Морское мозаичное»

- 100 г вареных макарон
- 200 г отварного филе любой рыбы
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 1 лимон
- 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 4 ст. ложки оливкового масла
- зелень укропа и соль — по вкусу

Рыбу, яйца, макароны и очищенный лимон нарежьте кубиками. Смешайте подготовленные продукты, посолите и заправьте оливковым маслом. Готовый салат украсьте зеленым горошком и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Рыба в томатном соусе с маринованными огурцами по-милански «Популярная»

• 400 г вареных макарон
• 300 г любой консервированной рыбы в томатном соусе
• 2 маринованных огурца
• 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 3 ч. ложки кетчупа
• 2 ст. ложки майонеза
• зелень укропа — по вкусу

Огурцы нарежьте мелкими кубиками, смешайте с измельченной рыбой, охлажденными макаронами и горошком. Смешайте кетчуп с майонезом и лимонным соком. Полученной смесью заправьте подготовленные продукты. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью укропа.

Тунец с кукурузой, зеленым луком и сладким перцем «Морское золото»

• 250 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 200 г консервированного тунца в масле
• 120–130 г консервированной кукурузы
• 1 сладкий красный перец
• 1 пучок зеленого лука
• сок 1 лимона
• 3–4 ст. ложки майонеза
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Слейте масло из-под консервированного тунца в макароны, тщательно перемешайте и дайте остыть.

Лук мелко нарежьте, перец нарежьте полосками, кукурузу откиньте на дуршлаг. Подготовленные продукты смешайте с макаронами и залейте заправкой из майонеза и лимонного сока.

Тунец с фасолью и луком по-итальянски «Энцо-проказник»

• 250 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 1 банка (180 г) консервированного тунца в собственном соку

• 1 банка (360 г) белой мелкой консервированной фасоли в собственном соку
• 150 г стручковой фасоли
• 2 луковицы
• 1/2 стакана мясного или овощного бульона
• 4 ст. ложки винного уксуса
• 1 ч. ложка дижонской горчицы
• 5 ст. ложек оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Стручковую фасоль сварите, откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Рыбу разомните вилкой, лук нарежьте полукольцами, фасоль откиньте на дуршлаг.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник минимум на 1 час. Для соуса уксус смешайте с горчицей, солью, перцем, оливковым маслом и разбавьте бульоном.

Лосось с луком-пореем, огурцами и петрушкой «От Донателлы»

• 200 г вареных макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 200 г консервированного лосося в собственном соку
• 1 стебель лука-порея (белая часть)
• 1 огурец
• 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
• 4 ст. ложки растительного масла
• зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Смешайте растительное масло с уксусом, солью и перцем. Полученной смесью полейте макаронные изделия и перемешайте. Рыбу освободите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Огурец нарежьте кружками, лук-порей — кольцами.

Выложите кольца лука-порея по краю блюда. В центр положите макаронные изделия и рыбу. Между лососем и луком-пореем выложите кружки огурца. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Копченый лосось с кукурузой, виноградом и лимоном «Кавателли-мистериозо»

• 200 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли)
• 200 г филе копченого лосося
• 4 помидора черри
• 1 огурец
• 1 банка консервированной кукурузы
• 1 ст. ложка каперсов
• 2 ст. ложки винограда без косточек
• 1 лимон
• 1 ст. ложка бальзамического уксуса
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ст. ложки рубленой зелени укропа
• 2 ст. ложки растительного масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и заправьте растительным маслом. Филе лосося нарежьте тонкой соломкой, огурец — кубиками, помидоры — кружками. Цедру лимона натрите на мелкой терке, мякоть нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты смешайте с кукурузой, виноградом, каперсами и заправьте соусом. Для соуса взбейте масло, уксус, соль, сахар, перец, зелень укропа и лимонную цедру.

Копченая рыба с яблоками, сельдереем и майонезом «Перуджа»

• 125 г макаронных изделий в форме рожков или ракушек (казеречче, ньокки или кавателли)
• 200 г любой копченой рыбы (кроме сельди)
• 1–2 яблока
• 1 стакан нарезанного кусочками корня сельдерея
• 1 небольшая луковица
• 1 стакан майонеза
• красный молотый перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте мелкими кусочками. Рыбу освободите от костей и нарежьте кусочками. Яблоки и рыбу смешайте с сельдереем.

Подготовленные продукты заправьте смешанным с тертым луком майонезом, посолите и поперчите. Готовый салат тщательно перемешайте.

Маринованная килька с авокадо, кедровыми орешками и перцем чили «Деликатеза»

- 200 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
- 200 г маринованной кильки
- 1 авокадо
- 4 ст. ложки кедровых орешков
- 1 луковица
- 1/2 стручка перца чили
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 4 ст. ложки винного уксуса
- 4 ст. ложки растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 ст. ложкой растительного масла и охладите. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, очистите от кожуры, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и сбрызните лимонным соком. Кильку очистите от внутренностей и хребтов и нарежьте небольшими кусочками. Смешайте все подготовленные продукты с кедровыми орешками и заправьте соусом.

Для соуса перец чили очистите от семян, промойте и мелко нарежьте. Добавьте рубленый лук, уксус, оставшееся масло, соль и перец. Полученный соус тщательно перемешайте.

Копченая скумбрия с маринованными огурцами и йогуртом «Скандинавская»

- 200 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
- 400 г филе скумбрии горячего копчения
- 200 г маринованных огурцов
- 2 помидора
- 1 луковица
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 350 г натурального йогурта
- 2 ст. ложки винного уксуса
- 1 ст. ложка французской горчицы
- 2 ч. ложки карри
- 1 ч. ложка сахара
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 пучок укропа
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 ст. ложкой растительного масла и охладите. Филе скумбрии нарежьте кусочками толщиной 1 см, огурцы — ломтиками, лук — полукольцами. Часть укропа мелко нарубите.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и дайте пропитаться 10 минут. Затем добавьте нарезанные дольками помидоры. Готовый салат посыпьте рублеными яйцами и украсьте веточками укропа. Для соуса взбейте оставшееся масло с уксусом, йогуртом, рубленым укропом, горчицей, карри, сахаром, солью и перцем.

Копченая скумбрия с кукурузой, луком-пореем и орехами «Аджитато»

• 200 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 100 г филе копченой скумбрии
• 100 г консервированной кукурузы
• 1 стебель лука-порея
• 1 сладкий маринованный перец
• 1 ст. ложка винного уксуса
• 4 ст. ложки арахисового масла
• любая зелень и орехи, кайенский молотый перец, черный молотый перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и заправьте частью масла. Лук-порей нарежьте кольцами, маринованный перец — соломкой, филе скумбрии — ломтиками.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями и кукурузой и полейте заправкой. Для заправки уксус взбейте с оставшимся маслом, солью, кайенским и черным перцем. Готовый салат посыпьте рубленой зеленью и измельченными орехами.

Сардины с фенхелем и изюмом под соусом «Преданный Лучано»

• 230–250 г спагетти
• 300 г консервированных сардин в масле
• 1 головка фенхеля

• 1/3 стакана изюма без косточек
• 3 ст. ложки томатной пасты
• 1/2 ч. ложки лимонного сока
• 1 ч. ложка семян укропа
• соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана отвара для соуса. Полголовки фенхеля нарежьте кубиками, полголовки — полукольцами.

Спагетти смешайте с нарезанным полукольцами фенхелем, измельченными сардинами, изюмом и полейте соусом. Готовый салат украсьте нарезанным кубиками фенхелем. Для соуса смешайте лимонный сок, томатную пасту, семена укропа, соль, влейте отвар и все тщательно взбейте.

Морепродукты с брокколи, цукини, помидорами и маслинами «Марсельские»

• 400 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
• 250 г смеси замороженных морепродуктов
• 250 г брокколи
• 250 г цукини
• 3 помидора
• 1 луковица
• 250 г овощного бульона
• 2 ст. ложки лимонного сока
• 12 маслин без косточек
• 1 ч. ложка горчичного порошка
• 2 ст. ложки рубленой зелени базилика
• 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 2 ст. ложки растительного масла
• ломтики лимона, веточки петрушки, кайенский молотый перец и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Морепродукты поварите 5 минут в подсоленной воде, охладите и смешайте с соусом. Полученную смесь поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Для соуса смешайте лимонный сок, соль, перец, горчичный порошок, 1 ст. ложку бульона, растительное масло и зелень.

В оставшемся овощном бульоне поварите 5 минут разобранную на соцветия брокколи, затем положите ломтики цукини и поварите еще 1 минуту. Бульон слейте и охладите овощи. Лук нарежьте полукольцами, помидоры — кубиками,

маслины — колечками. Макаронные изделия смешайте с подготовленными морепродуктами и овощами. Готовый салат украсьте веточками петрушки и ломтиками лимона.

Кальмары с луком, оливками и маринованным сладким перцем «Фриули»

- 150 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 600 г филе мелких кальмаров
- 6 сладких красных маринованных перцев
- 2 огурца
- 2 луковицы
- 200 г зеленого лука
- 24 оливки без косточек
- 1/2 стакана растительного масла
- листья зеленого салата и соль — по вкусу

Для соуса:

- 1 зубчик чеснока
- 1/4 ч. ложки сахара
- 3 ст. ложки маринада из-под сладкого перца
- 3 капли соуса табаско
- 4 ст. ложки растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Кальмары нарежьте колечками толщиной полсантиметра, обжаривайте 2 минуты на растительном масле и выложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Зеленый и репчатый лук, оливки, маринованный перец нарежьте тонкими колечками.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и поставьте в холодильник на 1 час. Готовое блюдо выложите на листья зеленого салата и по краям уложите нарезанные кружками огурцы.

Для соуса взбейте масло с мелко рубленным чесноком, солью, сахаром, перцем и соусом табаско. В конце взбивания добавьте маринад из-под сладкого перца.

Креветки с дыней, авокадо и коньяком «Кваттордичи»

- 250 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)

• 200 г креветок
• 200 г кочанного сельдерея
• 1 медовая дыня
• 1 авокадо
• 150 г натурального йогурта
• сок 1 лимона
• 3 ст. ложки сливок
• 2 ст. ложки коньяка
• 2 ст. ложки майонеза
• 1 пучок укропа
• 1 щепотка белого перца
• 1 щепотка кайенского перца
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Креветки облейте холодной водой, обсушите и сбрызните 2 ст. ложками лимонного сока. Дыню разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте мякоть острым ножом. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, мякоть нарежьте полукруглыми ломтиками и сбрызните оставшимся лимонным соком.

Стебли сельдерея нарежьте мелкими кусочками. Мелко нарубите немного зелени сельдерея. Укроп мелко нарежьте, отложив несколько веточек для украшения. Смешайте макаронные изделия, фрукты, креветки, зелень и заправьте соусом. Готовый салат украсьте веточками укропа. Для соуса смешайте майонез, сливки, коньяк, йогурт, приправьте солью, белым и кайенским перцем. Полученный соус тщательно перемешайте.

Креветки с помидорами, сладким перцем и малиновым уксусом «Маргаритки»

• 200 г мелких макаронных изделий в форме риса (орзо)
• 20 вареных креветок
• 1 сладкий красный перец
• 1 сладкий желтый перец
• 3 помидора
• 3 ст. ложки растительного масла
• зелень укропа, перец и соль — по вкусу

Для малинового уксуса:

200 г малины
• 500 мл столового уксуса

• 1 ст. ложка сахара

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. У перца удалите плодоножки и семена. Перец и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Креветки очистите от панциря.

Смешайте макаронные изделия с овощами, добавьте часть креветок, заправьте малиновым уксусом, растительным маслом, посолите и поперчите. Готовый салат украсьте оставшимися креветками и измельченной зеленью укропа.

Для малинового уксуса малину слегка промойте проточной водой и тщательно обсушите бумажными салфетками. Половину ягод разомните с сахаром и положите в банку. Уксус немного нагрейте и залейте им малину. Банку плотно закройте и оставьте в прохладном месте на 1–2 дня.

Полученный уксус процедите и перелейте в бутылку. Добавьте оставшиеся целые ягоды малины и дайте настояться 1 неделю. (Малиновым уксусом заправляйте овощные и фруктовые салаты, добавляйте его в соусы и маринады для мяса и птицы, а также используйте для консервирования овощей.)

Крабовые палочки с маслинами, каперсами и вином «Дионисийские»

• 400 г вареных мелких макаронных изделий (диталини орекьетте)
• 200 г крабовых палочек
• 2 огурца
• 2 помидора
• 100 г твердого сыра
• 2 ст. ложки маслин без косточек
• 2 ст. ложки каперсов
• 2 ст. ложки сухого белого вина
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1 ч. ложка горчицы
• 1/2 ч. ложки сахара
• 4 ст. ложки оливкового масла
• любая зелень — по вкусу

Крабовые палочки, огурцы, помидоры и сыр нарежьте ломтиками и смешайте. Добавьте нарезанные колечками маслины, каперсы, макаронные изделия и перемешайте. Готовый салат полейте соусом и посыпьте измельченной зеленью. Для соуса оливковое масло смешайте с вином, лимонным соком,

горчицей и сахаром.

Крабовые палочки с пекинским салатом и оливками под соусом «Деликато»

• 250 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильони)
• 400 г крабовых палочек
• 2 огурца
• 2 помидора
• 3–4 листа пекинского салата
• 2–3 ст. ложки каперсов
• 100 г сыра
• оливки без косточек, оливковое масло и соль — по вкусу

Для соуса:

• 2 ст. ложки сухого белого вина
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1 ч. ложка горчицы
• 1/4 ч. ложки сахара
• 5 ст. ложек оливкового масла
• любая зелень и чеснок — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с оливковым маслом. Крабовые палочки нарежьте кусочками, помидоры и огурцы мелко нарежьте, листья салата нарвите небольшими кусочками.

Подготовленные продукты смешайте с макаронными изделиями, добавьте каперсы, оливки, нарезанный кусочками сыр и полейте соусом. Для соуса смешайте оливковое масло, вино, лимонный сок, горчицу, сахар, мелко нарубленную зелень и пропущенный через пресс чеснок. Полученный соус тщательно взбейте.

Салаты с овощами, грибами, сыром и фруктами

Огурцы с йогуртом, маслинами, мятой и укропом «Амальфитанские»

• 500 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильони)
• 4 огурца
• 300 г натурального йогурта
• 150 г маслин без косточек
• 1 зубчик чеснока
• 1 пучок укропа
• 3 ч. ложки листочков мяты
• 1/2 стакана оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Огурцы нарежьте крупными кусочками, укроп нарубите, чеснок пропустите через пресс, маслины нарежьте колечками. Смешайте все подготовленные продукты с оливковым маслом, йогуртом, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив листочками мяты.

Китайская капуста с миндалем, кунжутом и петрушкой «Тонкая талия»

• 100 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 300 г китайской капусты
• 50 г зеленого лука
• 1 ч. ложка рубленого миндаля
• 1 ч. ложка кунжутных семян
• 1/2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
• растительное масло, зелень петрушки, сахар, перец и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте

растительным маслом и охладите. Зеленый лук нарежьте колечками, смешайте с нарезанными полосками листьями

капусты, добавьте макаронные изделия и перемешайте. Миндаль и кунжут обжарьте на сухой сковороде. Уксус разведите небольшим количеством воды, добавьте сахар и соль. Полученную смесь перемешайте, полейте ею подготовленные продукты, посыпьте миндалем, кунжутом и заправьте растительным маслом. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Помидоры с луком, хреном, сыром и зеленым салатом «Альпийские сельские»

- 150 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле)
- 200 г помидоров черри
- 1 пучок лука-резанца
- 4 листа зеленого салата
- 250 г сыра
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 1 ст. ложка тертого корня хрена
- 3 ст. ложки растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Лук-резанец нарежьте мелкими колечками. Из сыра с помощью специальной выемки вырежьте крупные шарики и обваляйте их в луке. Помидоры разрежьте пополам.

Листья салата разрежьте на 3–4 части и выстелите ими блюдо. Поверх них уложите макаронные изделия, сырные шарики, половинки помидоров и полейте салат заправкой. Для заправки лимонный сок смешайте с солью, перцем, хреном и растительным маслом.

Патиссоны с кабачками, помидорами и йогуртом «Кампобассо»

- 50–60 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфаллетте или фарфаллини)
- 100 г консервированных патиссонов и/или кабачков
- 12 помидоровчерри
- 100 г листьев зеленого салата
- 50–60 г твердого сыра
- 2 сваренных вкрутую яйца

• 1/2 стакана натурального йогурта
• 1 ст. ложка кетчупа
• 1 ч. ложка тертого корня хрена
• 1 ст. ложка рубленой зелени укропа
• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
• лук-порей и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Лук-порей нарежьте кольцами, помидоры разрежьте пополам. Сыр, патиссоны, кабачки и яйца нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты с зеленью, заправьте соусом и выложите на листья салата. Для соуса йогурт тщательно взбейте с кетчупом, хреном и солью.

Капуста с морковью, луком, петрушкой и горчицей «Маккерони семпличе»

• 300 г макарон
• 500 г капусты
• 2 шт. моркови
• 1 луковица
• 1 корень петрушки
• 200 г сметаны
• 2–3 ст. ложки горчицы
• соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и охладите. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и отожмите от сока. Морковь и корень петрушки натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и заправьте взбитой с горчицей сметаной.

Грибы с зеленым горошком, каперсами и сладким перцем «Дельфийские»

• 500 г макарон
• 5–6 шампиньонов
• 1 сладкий перец
• 4 сваренных вкрутую яйца
• 2–3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
• 100 г майонеза

• 1 ч. ложка каперсов
• 1 ст. ложка сладкой горчицы
• соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте кусочками. Каперсы очень мелко нарежьте, яйца нарежьте кружками, сладкий перец — полосками.

Макароны заправьте смешанным с горчицей майонезом, добавьте каперсы, зеленый горошек, яйца, сладкий перец, грибы и тщательно перемешайте.

Грибы с зеленым луком, чесноком и яйцами «Кавателли традиционе»

• 250 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли)
• 200 г шампиньонов
• 200 г вешенок
• 2 зубчика чеснока
• 1 пучок зеленого лука
• 3 сваренных вкрутую яйца
• 3 ст. ложки винного уксуса
• 5 ст. ложек оливкового масла
• 1 ст. ложка сливочного масла
• лимонный сок, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и смешайте с 1 ст. ложкой оливкового масла. Грибы нарежьте кусочками. Чеснок пропустите через пресс и немного обжарьте в 2 ст. ложках оливкового и 1 ст. ложке сливочного масла. Порциями добавляйте грибы и обжаривайте их до образования румяной корочки. Подготовленные грибы заправьте лимонным соком, солью и перцем.

Яйца и лук мелко нарубите. Смешайте уксус, соль и перец. Взбивая смесь, введите оставшееся оливковое масло. Затем добавьте измельченные яйца, зеленый лук и тщательно перемешайте полученную заправку. Макароны смешайте с грибами и заправкой. Готовый салат оставьте на 15 минут при комнатной температуре для пропитки. Подавайте, добавив соли и перца.

Сыр фета с маслинами, помидорами и огурцами по-гречески

«Парфенон»

• 250 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
• 500 г сыра фета
• 150 г маслин без косточек
• 6 помидоров
• 4 огурца
• 1 луковица
• 1/2 стакана оливкового масла
• орегано, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Огурцы и сыр нарежьте крупными кусочками, помидоры — дольками, лук — тонкой соломкой. К подготовленным овощам и сыру добавьте целые маслины, макаронные изделия, оливковое масло, аккуратно перемешайте и приправьте солью, перцем и орегано.

Сыр фета с помидорами, огурцами, базиликом и луком «Лацио»

• 200 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 100–120 г сыра фета
• 2 помидора
• 2 огурца
• 2 луковицы
• 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса
• 1–2 ст. ложки растительного масла
• зелень укропа, петрушки, базилика, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Помидоры и огурцы нарежьте кружками, лук — тонкими кольцами, смешайте с макаронными изделиями, добавьте соус и аккуратно перемешайте.

Готовый салат выложите горкой, посыпьте нарезанным кубиками сыром и измельченной зеленью. Для соуса уксус смешайте с растительным маслом, добавьте мелко нарезанный базилик, соль и перец.

Брынза с огурцами, помидорами и маслинами по-гречески «Салоники»

• 250 г макаронных изделий в форме колечек (анелли)
• 200 г брынзы
• 4 помидора
• 1 огурец
• 50 г маслин без косточек
• 3 ст. ложки винного уксуса
• 6 ст. ложек оливкового масла
• орегано, веточки любой зелени, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 ст. ложкой оливкового масла и охладите. Помидоры нарежьте мелкими кубиками, огурец — ломтиками, маслины — колечками. Брынзу раскрошите.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом, перемешайте и поставьте в холодильник минимум на 1 час. Подавайте, украсив веточками зелени. Для соуса уксус взбейте с оставшимся маслом, солью, перцем и добавьте орегано.

Брынза с оливками, маслинами, сладким перцем и зеленым луком «Буффо»

• 300 г макаронных изделий в форме ракушек (ньокки или кавателли)
• 150 г брынзы
• 1 сладкий красный перец
• 15 оливок без косточек
• 15 маслин без косточек
• 2–3 стебля зеленого лука
• 1 ч. ложка лимонного сока
• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
• 2 ст. ложки оливкового масла
• листочки мяты, салатные листья, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Брынзу нарежьте маленькими кубиками. Перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Оливки и маслины мелко нарубите, зеленый лук мелко нарежьте.

Смешайте макароны, брынзу, сладкий перец, лук, оливки, маслины, петрушку, полейте заправкой и выложите на листья салата. Готовый салат украсьте листочками мяты. Для заправки смешайте оливковое масло с лимонным соком, солью и перцем.

Йогурт с лимоном, укропом и зеленым луком «Каннеллони от

Валентино»

• 300 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
• 450 г йогурта
• сок 1 лимона
• 1 пучок укропа
• 1/2 пучка зеленого лука
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и полейте соусом. Для соуса йогурт тщательно смешайте с солью, перцем и лимонным соком. Затем добавьте рубленые зеленый лук и укроп. Полученный соус тщательно перемешайте.

Персики с яблоками, сладким перцем и красным луком по-креольски «Страстные»

• 400 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле)
• 1 сладкий красный перец
• 1 сладкий желтый перец
• 1 апельсин
• 1 персик
• 1 яблоко
• 1 головка красного лука
• 1 зубчик чеснока
• 2 ст. ложки винного уксуса
• 1 ст. ложка рубленой зелени мяты
• 4 ст. ложки растительного масла
• красный молотый перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 ст. ложкой масла и охладите. С апельсина сотрите теркой цедру, очистите мякоть от пленок и нарежьте кубиками. Сладкий перец очистите от семян, у персика удалите косточку, у яблока — семенную коробочку.

Сладкий перец, персик, яблоко и лук нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте соусом и посыпьте апельсинной цедрой. Для соуса уксус смешайте с рубленым чесноком, солью, красным молотым перцем, растительным маслом и зеленью мяты.

Апельсины с красным луком, яблоками, йогуртом и мелиссой «Монца»

- 250 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле)
- 2 апельсина
- 2 головки красного лука
- 2 красных яблока
- 2 огурца
- 1 пучок лимонной мелиссы
- 150 г йогурта
- 100 г сметаны
- 1 ст. ложка майонеза
- 3 ст. ложки лимонного сока
- 3 ст. ложки апельсинного сока
- 1 щепотка сахара
- 1 щепотка молотого белого перца
- соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Огурец очистите от семян и нарежьте полукружиями. Лук нарежьте очень тонкими кольцами. Апельсины очистите от кожуры, очистите от пленок и нарежьте дольками.

Яблоки очистите от сердцевины, нарежьте тонкими кусочками и сбрызните лимонным соком. Листочки мелиссы нарежьте полосками, отложив несколько целых листочков для украшения. Остывшие макаронные изделия смешайте с апельсинами, огурцом, луком и яблоками.

Йогурт смешайте с нарезанными листочками мелиссы, майонезом, сметаной, апельсинным соком и приправьте солью, сахаром и перцем. Полученным соусом полейте подготовленные макаронные изделия и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив листочками мелиссы.

Супы и супчики

Мясные супы

Говяжья грудинка с фасолью, сельдереем и луком «Тиррена»

• 120–130 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте)
• 50 г постной говяжьей грудинки
• 150 г фасоли
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 стебель сельдерея
• 1 лавровый лист
• 1 пучок петрушки
• 1 ч. ложка томатной пасты
• 4 ст. ложки оливкового масла
• соль и перец — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, чеснок мелко нарубите. Сельдерей нарежьте кусочками, предварительно удалив волокна. Петрушку измельчите. Фасоль положите в кастрюлю с лавровым листом, луком, сельдереем, небольшим количеством петрушки и влейте 6 стаканов холодной воды. Смесь доведите до кипения на слабом огне, через 30 минут добавьте разведенную в соленой воде томатную пасту и поварите около 1 часа, посолив в конце варки.

Разогрейте оливковое масло и слегка обжарьте рубленый чеснок, немного петрушки и нарезанную кусочками грудинку. Обжаренную смесь добавьте к фасоли и пряностям за 5 минут до окончания варки.

Макароны сварите *аль денте* в подсоленной воде, выложите к фасоли и грудинке и поварите все 2–3 минуты. Готовый суп посыпьте перцем и оставшейся петрушкой.

Свиная грудинка с грибами и маринованными огурцами «Капри»

• 100 г лапши или вермишели (тальятелле или вермишелли)
• 300 г свиной грудинки
• 20 г сушеных грибов
• 1 маринованный огурец

• 2 яйца
• 2 ч. ложки соевого соуса
• 1/2 ч. ложки молотого имбиря
• любая зелень и соль — по вкусу

Свинину залейте водой, сварите до готовности, затем извлеките из бульона и обсушите. Грибы замочите в горячей воде на 20 минут, затем воду слейте. Свинину, грибы и огурец нарежьте ломтиками. Яйца взбейте.

Бульон доведите до кипения, всыпьте лапшу (вермишель), добавьте грибы, свинину, огурец, имбирь, посолите и влейте соевый соус. Доведите до кипения и при постоянном помешивании тонкой струйкой влейте взбитые яйца. Вновь доведите суп до кипения и снимите с огня. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Говяжий фарш с морковью, сельдереем и чесноком «По-больцански»

• 200 г вермишели
• 100 г говяжьего фарша
• 1 шт. моркови
• 1 луковица
• 1/2 корня сельдерея
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки томатной пасты
• 1 ст. ложка сухого белого вина
• 3 стакана мясного бульона
• 2 ч. ложки рубленого базилика
• 1 ст. ложка оливкового масла
• тертый сыр пармезан, перец и соль — по вкусу

Фарш обжарьте на оливковом масле, добавьте нарезанный кубиками лук и рубленый чеснок. Морковь и сельдерей нарежьте мелкими кубиками, смешайте с фаршем и обжаривайте все 2–3 минуты. Добавьте томатную пасту, влейте вино, бульон и поварите 10–15 минут. Затем посолите, поперчите, всыпьте вермишель, рубленый базилик и поварите суп еще 5 минут. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Варено-копченое мясо с зеленым горошком и луком «Обед в палаццо»

• 1 00 г мелких макаронных изделий в форме риса (орзо)
• 150 г варено-копченого мяса
• 300 г зеленого горошка (в стручках или консервированного)
• 2 луковицы
• 1,5 л мясного бульона
• 5 ст. ложек тертого сыра
• 3 ст. ложки сливочного масла
• 1/4 ч. ложки перца
• любая зелень и соль — по вкусу

Лук мелко нашинкуйте, мясо нарежьте тонкими ломтиками. Разогрейте 1 ст. ложку сливочного масла и обжарьте мясо с луком. Зеленый горошек очистите от стручков, консервированный прогрейте вместе с жидкостью.

В кипящий бульон положите мясо, лук, зеленый горошек, доведите до кипения на сильном огне, уменьшите огонь и поварите при слабом кипении 20 минут. Затем всыпьте макаронные изделия, приправьте солью, перцем и поварите при слабом кипении до готовности. За 2–3 минуты до окончания варки добавьте оставшееся масло, 1 ст. ложку тертого сыра и перемешайте. Подавайте, посыпав рубленой зеленью и оставшимся тертым сыром.

Баранина с фасолью, картофелем и луком «Папарделле по-восточному»

• 150 г лапши (папарделле)
• 200 г мякоти лопаточной части баранины
• 1 стакан фасоли
• 5 картофелин
• 1 луковица
• 50 г маргарина
• специи для баранины, томатная паста, любая зелень, перец и соль — по вкусу

Мясо залейте холодной водой, доведите до кипения, добавьте предварительно замоченную фасоль и поварите при слабом кипении 1 час. Затем положите нарезанный кубиками картофель, поварите 15 минут и посолите. Добавьте лапшу, рубленый и обжаренный с томатной пастой лук, специи и поварите суп еще 10 минут. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Копченый окорок с фасолью, помидорами и острым перцем

«Синьор Карло угощает»

- 200 г широкой лапши (феттучини)
- 500 г костей от копченого окорока
- 100 г мякоти копченого окорока
- 200 г фасоли
- 2 помидора
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 2 стручка острого перца
- 1,5 л мясного бульона
- 4 ст. ложки твердого тертого сыра
- 1 ч. ложка молотого сушеного тимьяна
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль — по вкусу

Фасоль замочите в холодной воде на ночь. Затем воду слейте, фасоль залейте горячим бульоном, добавьте кости от окорока и поварите 40 минут. Лук, чеснок и морковь нарежьте кубиками, обжарьте, затем добавьте очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры и обжаривайте смесь еще 5 минут.

Подготовленные овощи положите к фасоли и костям, доведите до кипения, добавьте лапшу, соль, перец, тимьян и поварите все 20 минут. Затем кости извлеките, положите нарезанный кусочками окорок и прокипятите суп. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Варено-копченая корейка с сыром по-итальянски «Уно моменто»

- 200 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
- 100 г варено-копченой корейки
- 2/3 стакана муки
- 1 яйцо
- 4 ст. ложки твердого тертого сыра
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- 1 1/2 ст. ложки сливочного масла
- мясной бульон, перец и соль — по вкусу

Муку спассеруйте на сливочном масле, слегка охладите, разведите 500 мл горячего бульона и поварите 5 минут. Затем добавьте нарезанную соломкой корейку, влейте оставшийся бульон, доведите до кипения, всыпьте макаронные изделия и

поварите еще 12 минут.

Яйцо взбейте с 2 ст. ложками сыра, добавьте полученную смесь в суп, посолите, поперчите и перемешайте. Подавайте, посыпав оставшимся сыром и рубленой зеленью петрушки.

Фрикадельки из корейки с капустой, луком и имбирем «Вермишелли кон каволо»

- 100 г вермишели
- 300 г корейки
- 300 г капусты
- 1 огурец
- 1 луковица
- 1 белок
- 3 ст. ложки растительного масла
- молотый имбирь, любая зелень и соль — по вкусу

Капусту нарежьте ломтиками и обжаривайте на растительном масле 1–2 минуты. Огурец нарежьте ломтиками, посолите и оставьте на 10 минут. Корейку пропустите через мясорубку, посолите, добавьте мелко нарезанный лук, имбирь, взбитый яичный белок и тщательно перемешайте.

Из полученного фарша сделайте фрикадельки, залейте их кипящей водой, добавьте подготовленные капусту и огурец и поварите 15 минут. Затем всыпьте лапшу и доведите суп до готовности. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Копченый бекон с помидорами, фасолью, кабачками и сельдереем «Пылкий Микеле»

- 70–80 г мелких макаронных изделий (анелли, стеллине, орзо)
- 250 г копченого бекона
- 150 г фасоли
- 3–4 помидора
- 2 кабачка
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 2 стебля сельдерея
- 1/2 сладкого красного перца
- 1 ст. ложка томатной пасты

• мясной, куриный или овощной бульон, зелень петрушки, базилика, перец и соль — по вкусу

Фасоль замочите на ночь в холодной воде. Воду слейте, фасоль промойте, залейте холодной водой и доведите до кипения. Поварите 10 минут, затем воду слейте, фасоль вновь промойте, залейте бульоном, доведите до кипения и снимите пену.

У сладкого перца удалите семена. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Лук, сельдерей, сладкий перец и помидоры нарежьте, чеснок мелко нарубите, положите все в бульон, добавьте бекон целым куском и доведите до кипения. Поварите под крышкой около 1 часа 30 минут на слабом огне до готовности фасоли. Бекон извлеките и нарежьте.

Положите макаронные изделия, очищенные и нарезанные ломтиками кабачки и томатную пасту. Посолите, поперчите и поварите, помешивая, 5–8 минут на слабом огне. Затем добавьте бекон и прогрейте суп 5 минут. Подавайте, украсив зеленью петрушки и базилика.

Сардельки с кольраби, пастернаком и картофелем «Римини»

• 100 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте)
• 2 крупные сардельки
• 1 кочан капусты кольраби
• 2–3 картофелины
• 1–2 шт. моркови
• 1 корень пастернака вместе с зеленью
• 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1 ст. ложка растительного масла
• 1/4 ч. ложки белого молотого перца
• овощной бульон из кубиков, соль — по вкусу

Картофель, морковь, пастернак, капусту кольраби очистите и вырежьте из них шарики. Оставшиеся части овощей нарежьте мелкими кубиками. Сардельки обдайте кипятком и обжарьте в разогретом масле. Выдавите фарш из оболочки и сделайте из него шарики.

В кипящий бульон положите шарики из овощей и сарделек, кубики из овощей, доведите до кипения, снимите пену и поварите 10–15 минут при слабом кипении. Затем добавьте макаронные изделия, приправьте солью и перцем и поварите на слабом огне до готовности. Подавайте, посыпав рубленой петрушкой.

Колбасный супчик с картофелем и луком «А-ля холостяк»

• 100 г вермишели
• 200 г копченой колбасы
• 5 картофелин
• 1 луковица
• растительное масло, любая зелень, специи и соль — по вкусу

Картофель нарежьте кубиками и поварите 5 минут. Лук нарежьте маленькими кубиками и обжарьте до прозрачности. Затем добавьте к луку нарезанную маленькими брусочками копченую колбасу и слегка обжарьте смесь.

Всыпьте в кастрюлю с картофелем вермишель и поварите ее почти до готовности. Затем положите лук, колбасу, добавьте специи и измельченную зелень. Готовый суп снимите с огня и выдержите 15–20 минут.

Куриное филе с овощами и пряностями по-индийски «Астральное»

• 50 г вермишели
• 250 г куриного филе
• 1 шт. небольшой моркови
• 1/2 корня сельдерея
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 4 ст. ложки молока
• 2 ч. ложки острого соевого соуса
• 1 лавровый лист
• 1 ч. ложка карри
• 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха
• 1 ч. ложка оливкового масла
• зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Лук и чеснок мелко нарубите, морковь и сельдерей нарежьте крупными кубиками. Куриное филе залейте водой, доведите до кипения, добавьте морковь, сельдерей, зелень петрушки и поварите 30 минут. Затем извлеките филе из бульона и нарежьте брусочками.

Подготовленные лук и чеснок обжарьте на оливковом масле,

приправьте карри, залейте бульоном с овощами, добавьте молоко и поварите смесь 7 минут. Затем положите вермишель и поварите 5 минут. Посолите, поперчите, добавьте соевый соус, лавровый лист, мускатный орех и поварите суп еще 5 минут. Разложите курятину по тарелкам и залейте ее супом. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Курица с фасолью, имбирем и зеленым луком по-китайски «Сяо Лю»

- 150 г рисовой лапши (или тальятелле)
- 200–250 г вареной курятины
- 120–130 г фасоли
- 1–2 стебля зеленого лука
- 1 шт. моркови
- 1 зубчик чеснока
- 1 стручок перца чили
- 2 см среднего по толщине корня имбиря
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка любого рыбного соуса
- 1 ч. ложка растительного масла
- куриный бульон и зелень кинзы — по вкусу

Курятину разделите двумя вилками на тонкие кусочки. Разогрейте растительное масло и обжаривайте 1 минуту мелко рубленные зеленый лук и перец чили. Затем добавьте рубленые чеснок, имбирь и обжаривайте все еще 1 минуту. Влейте куриный бульон и постепенно доведите смесь до кипения.

Наломайте лапшу и всыпьте вместе с нарезанной соломкой морковью в куриный бульон. Перемешайте, уменьшите огонь и поварите смесь на слабом огне 3–4 минуты. Затем добавьте кусочки куриного мяса, фасоль, соевый и рыбный соус. Готовый суп прогрейте 2–3 минуты. Подавайте, посыпав рубленой зеленью кинзы.

Куриное филе с вином, грибами и зеленым луком «Форли»

- 50 г мелких макаронных изделий в форме звездочек (стеллине)
- 300 г куриного филе
- 300 г белых грибов

• 2/3 стакана сухого белого вина
• 4 стебля зеленого лука
• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
• куриный бульон, перец и соль — по вкусу

Бульон доведите до кипения. Добавьте нарезанный колечками лук и нарезанные тонкими ломтиками грибы. Филе нарежьте кусочками и положите к грибам и луку. Смесь посолите, поперчите и поварите 2–3 минуты. Затем всыпьте макаронные изделия, накройте крышкой и поварите 7–8 минут на слабом огне. Влейте вино, положите петрушку и прогрейте суп 2–3 минуты.

Курица с луком-пореем, сладким перцем и карри «Пьяченца»

• 100 г лапши (тальятелле)
• 1 куриная грудка
• 1 стебель лука-порея (белая часть)
• 1/2 сладкого красного перца
• 1/2 ч. ложки тертой лимонной цедры
• 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
• 1 щепотка карри
• молотый белый перец и соль — по вкусу

Курицу залейте 1,5 л холодной воды и сварите до готовности, регулярно снимая пену. Готовую курицу освободите от кожи, костей и нарежьте ломтиками. Лук-порей нарежьте кольцами. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте соломкой.

Бульон процедите, приправьте карри, солью, перцем и доведите до кипения. Положите сладкий перец и лимонную цедру, дайте закипеть, добавьте лук-порей, лапшу, зелень петрушки, доведите до кипения и поварите еще 3 минуты до готовности лапши. Ломтики курицы разложите по тарелкам и залейте супом.

Куриная печень с зеленым горошком, чесноком, шалфеем и петрушкой «Имола»

• 1/2 стакана макаронных изделий в форме бабочек (фарфаллетте или фарфаллини)
• 300 г куриной печени
• 2 стакана консервированного зеленого горошка

• 1/2 пучка зеленого лука
• 4 зубчика чеснока
• 3 веточки петрушки
• 3 веточки майорана
• 3 веточки шалфея
• 1 веточка тимьяна
• 5–6 листочков базилика
• 1–2 ст. ложки сухого белого вина
• 1 ст. ложка сливочного масла
• 1 ст. ложка оливкового масла
• куриный бульон, перец и соль — по вкусу

Печень мелко нарежьте, чеснок мелко нарубите. Оливковое и сливочное масло смешайте и нагрейте на сковороде. Добавьте чеснок, нарезанные травы, посолите, поперчите и обжаривайте смесь несколько минут на слабом огне.

Положите печень к травам и обжаривайте ее несколько минут на сильном огне до изменения цвета и испарения жидкости. Затем влейте вино, прогревайте смесь, пока вино не испарится, и снимите сковороду с огня.

Бульон посолите, поперчите и доведите до кипения. Положите в бульон зеленый горошек, доведите до кипения и поварите 5 минут. Всыпьте макаронные изделия, перемешайте и поварите смесь 7 минут. Затем выложите подготовленную печень, нарезанный колечками зеленый лук и поварите суп еще 3 минуты.

Куриные потроха с кореньями «Букатини-Гонзаго»

• 200 г тонких макаронных изделий (букатини)
• 500 г куриных потрохов
• 1 шт. моркови
• 1 корень петрушки
• 1 луковица
• 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1 ст. ложка сливочного масла
• 7–8 горошин черного перца
• соль — по вкусу

Потроха залейте 3 л воды, посолите и сварите до готовности. Печень поварите отдельно 10–15 минут. Бульон процедите, потроха нарежьте кусочками. Морковь, корень петрушки и лук нашинкуйте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

Бульон доведите до кипения, положите макаронные изделия,

обжаренные овощи, перец горошком и поварите все 20 минут. Затем добавьте потроха и прокипятите суп.

Подавайте, посыпав зеленью петрушки.

Фасоль с картофелем, шпинатом и луком-пореем «От Орнеллы, возлюбленной Джорджио»

• 100 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
• 1/2 стакана белой фасоли
• 150 г стручковой фасоли
• 250 г шпината
• 2 шт. моркови
• 1 картофелина
• 1 луковица
• 1 стебель лука-порея
• 6 стаканов мясного бульона
• 3 ст. ложки твердого тертого сыра
• 3 ст. ложки оливкового масла
• сахар, перец и соль — по вкусу

Белую фасоль замочите на ночь в холодной воде, затем залейте бульоном и поставьте варить. Репчатый лук и лук-порей мелко нарубите, морковь нарежьте кубиками и обжарьте все на оливковом масле. Картофель нарежьте кубиками, положите в бульон с фасолью, добавьте обжаренные овощи, нарезанную стручковую фасоль, шпинат, макаронные изделия, соль, перец, сахар и сварите до готовности. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Яичная похлебка со шпинатом «Контадино — по-крестьянски»

• 150 г лапши или вермишели (тальятелле или вермишелли)
• 500 г шпината
• 2 яйца
• 1 ст. ложка свиного топленого жира
• 1 ст. ложка растительного масла
• соль — по вкусу

Яйца взбейте, посолите, влейте на смазанную жиром сковороду и обжарьте.

Полученный яичный блинчик нарежьте соломкой, залейте

горячей водой и доведите до кипения. Всыпьте лапшу (вермишель) и поварите 10 минут. В конце варки добавьте мелко нарезанный шпинат, посолите и доведите суп до готовности. Подавайте, полив растительным маслом.

Кукуруза с морковью на курином бульоне «Легкий супчик от Лучии»

• 100 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 200 г консервированной кукурузы
• 2 шт. моркови
• 1 л куриного бульона
• любая зелень и соль — по вкусу

Бульон доведите до кипения, добавьте нарезанную дольками морковь, посолите и поварите 10 минут. Затем всыпьте макаронные изделия, поварите 10 минут, добавьте кукурузу и поварите еще 5 минут. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Суп с желтками, сыром и лимонным соком «Лукино-озорник»

• 200 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
• 2 желтка
• сок 2 лимонов
• 1 л мясного или куриного бульона
• 2 ст. ложки твердого тертого сыра
• листочки петрушки, красный молотый перец и соль — по вкусу

В кипящий бульон всыпьте макаронные изделия, посолите и сварите до готовности. Желтки взбейте до получения однородной массы, добавьте соль, перец, лимонный сок и 200 мл бульона.

В бульон с макаронными изделиями влейте взбитую яичную смесь, перемешайте, снимите с огня и посыпьте сыром. Подавайте, украсив листочками петрушки.

Супы с грибами, овощами и фруктами

Грибы с кокосовым молоком, шпинатом и пряностями «Ориентальные»

- 200 г рисовой лапши
- 500 г шампиньонов
- 150 г шпината
- 1 пучок зеленого лука
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки кокосового молока
- 2 ч. ложки семян кориандра
- 2 ч. ложки молотого имбиря
- 2 ч. ложки куркумы
- 1 ст. ложка рубленой кинзы
- сок и цедра 1 лимона или лайма
- 1 щепотка красного острого перца
- 1 щепотка соли
- 1 лимон или лайм — для украшения
- овощной бульон — по вкусу

Лапшу замочите в холодной воде на 5 минут, откиньте на дуршлаг, затем разрежьте ножницами на кусочки длиной 10 см. Цедру нарежьте соломкой, грибы — ломтиками. Шпинат бланшируйте 2 минуты и откиньте на дуршлаг.

В кипящий бульон добавьте кокосовое молоко, цедру, имбирь, рубленый чеснок, кориандр, куркуму, соль и перец. Смесь поварите 3 минуты, положите грибы и поварите 8 минут. Затем добавьте лапшу, шпинат и поварите еще 1 минуту. Снимите с огня и влейте сок лимона или лайма. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком, кинзой и украсив нарезанным кружками лимоном или лаймом.

Грибное ассорти с коньяком «Капеллини по-герцогски»

- 100 г тонких макаронных изделий (капеллини)
- 150 г подберезовиков
- 150 г шампиньонов
- 120 г белых грибов

• 2 картофелины
• 1 луковица
• 3–4 стебля зеленого лука
• 1 ст. ложка коньяка
• 4 ст. ложки сметаны
• соль — по вкусу

Макаронные изделия залейте 500 мл горячей подсоленной воды, доведите до кипения, поварите 20 минут и откиньте на дуршлаг. Картофель нарежьте ломтиками, репчатый лук — мелкими кубиками, зеленый лук — колечками.

Грибы нарежьте ломтиками, залейте 4 стаканами воды и поварите 7 минут. Затем воду слейте, грибы снова залейте 4 стаканами горячей воды, посолите, положите картофель, репчатый лук и поварите смесь 7 минут. Влейте коньяк, добавьте подготовленные макаронные изделия, зеленый лук и поварите суп 3 минуты. Подавайте со сметаной.

Грибы с помидорами и солеными огурцами «От фермера Филиппо»

• 100 г вермишели
• 100 г любых консервированных грибов
• 1–2 картофелины
• 1–2 помидора
• 1 луковица
• 1–2 соленых огурца
• 50 г сливочного масла
• мясной или куриный бульон, зелень укропа, петрушки и соль — по вкусу

Бульон доведите до кипения и всыпьте мелко нарезанный лук. Через 10 минут добавьте нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы и соленые огурцы. В конце варки заправьте суп очищенными от кожицы и нарезанными помидорами, сливочным маслом и солью. Подавайте со сметаной, посыпав мелко рубленной зеленью.

Грибы с салатом-латуком, яйцом и перцем по-восточному «Абдула и Фатима»

• 50 г вермишели

• 200 г любых грибов
• 70 г салата-латука
• 1 яйцо
• 5 стаканов грибного бульона
• 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы
• 1/4 ч. ложки молотого кайенского перца
• соль — по вкусу

Грибы тонко нарежьте. Салат-латук мелко нарубите. Бульон доведите до кипения, положите грибы и поварите 5 минут. Всыпьте вермишель и поварите ее 3 минуты. Затем добавьте соль, салат-латук и доведите до готовности. В конце варки влейте взбитое яйцо, постоянно помешивая суп, и сразу снимите с огня. Подавайте, украсив зеленью кинзы.

Помидоры с фасолью, сыром, кабачками и морковью «Минестроне классический»

• 50 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
• 400 г консервированных помидоров
• 400 г консервированной фасоли
• 150 г стручковой фасоли
• 2 шт. моркови
• 1 кабачок
• 2 стебля сельдерея
• 1 стебель лука-порея
• 50 г твердого тертого сыра
• 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1 ст. ложка рубленой зелени базилика
• 1 ч. ложка тмина
• 3 ст. ложки оливкового масла
• овощной бульон, перец и соль — по вкусу

Лук-порей и морковь мелко нарежьте, кабачок и сельдерей нарежьте ломтиками, стручки фасоли разрежьте пополам. Подготовленные овощи обжаривайте, помешивая, 15 минут под крышкой на оливковом масле.

Залейте овощи бульоном, добавьте нарезанные консервированные помидоры, базилик, тмин, посолите и поперчите. Доведите смесь до кипения и поварите 30 минут. Затем положите консервированную фасоль, макаронные изделия и поварите суп еще 10 минут. Подавайте, посыпав сыром и зеленью петрушки.

Томатный суп с базиликом по-голландски «Амстердамский фонарик»

• 2 ст. ложки вермишели
• 7–8 помидоров
• 3 веточки базилика
• 2 ч. ложки молотой паприки
• 2 ч. ложки сахара
• 1 кубик овощного бульона
• 3 ст. ложки растительного масла
• 1/4 ч. ложки перца
• лавровый лист, соевый соус, любая зелень и соль — по вкусу

Помидоры нарежьте ломтиками, лук тонко нашинкуйте. В разогретое растительное масло положите лук и помидоры, добавьте сахар, лавровый лист, базилик и паприку.

Доведите смесь до кипения и потушите 15 минут на слабом огне. Тушеные овощи протрите через сито без лаврового листа и базилика. Бульонный кубик растворите в кипящей воде, выложите в нее полученное пюре и размешайте.

Помешивая, доведите смесь до кипения, добавьте вермишель и поварите 1 0 минут под крышкой на слабом огне. За 2–3 минуты до готовности добавьте соль, перец и соевый соус. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Фасоль с морковью и шпинатом «Фаэнца»

• 200 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 400 г консервированной фасоли
• 200 г шпината
• 1 луковица
• 1 шт. моркови
• 2 ст. ложки томатного соуса
• 2 ст. ложки оливкового масла
• 1 лавровый лист
• перец и соль — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, морковь нашинкуйте соломкой, листья шпината нарежьте. Лук и морковь обжарьте на оливковом масле. В кипящую воду всыпьте макаронные изделия, поварите их, затем положите фасоль, шпинат, лук с морковью, лавровый

лист и соус. Суп посолите, поперчите и доведите до готовности.

Фасоль с помидорами, морковью и чесноком «Стручок к стручку»

• 150 г спагетти
• 120–130 г стручковой фасоли
• 2 помидора
• 1 шт. моркови
• 1 луковица
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки твердого тертого сыра
• 1 ст. ложка рубленой зелени укропа
• 1 ст. ложка растительного масла
• овощной бульон, лавровый лист, черный перец горошком и соль — по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, морковь и помидоры — мелкими кубиками. Лук и морковь обжарьте, затем добавьте помидоры и потушите смесь несколько минут.

В кипящий бульон положите фасоль, тушеные овощи, поварите 5 минут, добавьте наломанные кусочками спагетти, специи и поварите 20 минут. Мелко рубленный чеснок разотрите с сыром, полученную смесь разведите небольшим количеством бульона, влейте в суп и перемешайте.

Фасоль с луком и петрушкой «Рустико — в сельском стиле»

• 1 стакан лапши (тальятелле)
• 2 стакана фасоли
• 1 луковица
• 1 ст. ложка растительного масла
• зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Фасоль замочите в холодной воде на 3–4 часа. Затем воду слейте, фасоль залейте 2,5 л холодной воды и сварите до мягкости. Добавьте обжаренный лук, соль, перец, всыпьте лапшу и поварите суп еще 10–15 минут. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Фенхель с тмином, петрушкой и йогуртом «Фреско — свежо»

• 120–130 г мелких макаронных изделий в форме риса (орзо)
• 2 головки фенхеля
• 1 зубчик чеснока
• 1 пучок петрушки
• 3 ст. ложки обезжиренного йогурта
• 1 ч. ложка семян тмина
• 4 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Фенхель очистите и отложите зелень. Луковицы фенхеля нарежьте тонкими ломтиками. Положите их в кастрюлю, добавьте зубчик чеснока, семена тмина, промытую и нарубленную петрушку. Смесь посолите, влейте 3 ст. ложки оливкового масла и 6 стаканов холодной воды. Доведите до кипения и поварите около 15 минут на слабом огне под крышкой, затем извлеките чеснок.

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, добавьте их к смеси, влейте йогурт и, помешивая, дайте настояться 1 минуту. Посыпьте суп перцем, рубленой зеленью фенхеля и полейте оставшимся оливковым маслом.

Зеленый горошек с картофелем, спаржей и пряными травами «Арома»

• 120 г мелких макаронных изделий в форме звездочек (стеллине)
• 200 г смеси пряных трав (хмель, петрушка, сельдерей идр.)
• 200 г спаржи
• 100 г зеленого горошка
• 2 картофелины
• 1 луковица
• нерафинированное растительное масло, соль и перец — по вкусу

Пряные травы промойте в холодной воде и откиньте на дуршлаг. Спаржу нарежьте кусочками, удалив жесткую часть и отложив 2 стебля. Картофель и лук нарежьте кубиками. Положите подготовленные пряные травы в кастрюлю, добавьте зеленый горошек, влейте 2 л воды, посолите, доведите смесь до кипения и накройте крышкой.

Смесь поварите 45–50 минут на слабом огне. Затем снимите кастрюлю с огня, гущу протрите через сито, разведите 1 половником бульона и верните в кастрюлю.

Добавьте к протертой массе нарезанную спаржу, доведите

смесь до кипения, положите макаронные изделия и поварите до готовности. В конце варки всыпьте в суп щепотку перца. Подавайте, заправив нерафинированным растительным маслом.

Зеленая фасоль с репой, сельдереем и сыром «Фестиво — празднично»

- 50 г тонких макаронных изделий (спагеттини, букатини)
- 120–130 г стручковой фасоли (можно замороженной)
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 репа
- 1 корень сельдерея
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. ложки твердого тертого сыра
- 50 г сливочного масла
- любая зелень и соль — по вкусу

Овощи мелко нарежьте, опустите в кипящую воду (4 стакана) и поварите 10 минут при слабом кипении. Посолите, снимите с огня и выдержите под крышкой 5 минут. Затем снова поставьте на огонь, добавьте наломанные макаронные изделия, поварите еще 10 минут, снимите с огня и заправьте толченым чесноком, сливочным маслом и сыром. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Сладкий перец с кукурузными початками, фасолью и чесночными гренками «Дечизо — решительно»

- 150 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
- 2/3 стакана фасоли
- 400 г консервированного сладкого красного перца
- 1 стакан маленьких початков кукурузы
- 50 г цветной капусты
- 50 г брокколи
- 1 луковица
- 2 стебля сельдерея
- 2–3 зубчика чеснока
- 3–4 ст. ложки томатной пасты
- 2–3 капли соуса табаско

• 1 кубик овощного бульона
• 1 ст. ложка растительного масла
• чесночные гренки, перец и соль — по вкусу

Для чесночных гренок:

200 г белого хлеба
• 2–3 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки растительного масла
• соль — по вкусу

Фасоль замочите в холодной воде на ночь. Воду слейте, фасоль промойте, залейте холодной водой, доведите до кипения и сварите почти до готовности.

Лук и сельдерей мелко нарежьте, чеснок измельчите и обжаривайте все 2 минуты на растительном масле. Подготовленные овощи положите к фасоли и поварите 10 минут под крышкой.

Добавьте мелко нарезанный сладкий перец, томатную пасту, макаронные изделия, бульонный кубик и поварите смесь 15 минут. Положите разрезанные пополам початки кукурузы, брокколи и цветную капусту, добавьте соус табаско, посолите, поперчите и прогрейте суп 2–3 минуты. Подавайте с чесночными гренками.

Для гренок чеснок пропустите через пресс, смешайте с солью и полученной смесью смажьте нарезанный ломтиками хлеб. Запекайте в духовке или обжарьте на сильно разогретом растительном масле.

Репа с капустой, шпинатом, зеленым салатом и молоком «Спьянато — с простотой»

• 50 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
• 1 шт. моркови
• 1 небольшая репа
• 1–2 картофелины
• 1/4 небольшого кочана капусты
• 1 небольшая луковица
• 1–2 стебля сельдерея
• 1/2 стакана измельченного шпината и/или зеленого салата
• 1 л молока
• 1–2 ст. ложки сливочного масла
• соль — по вкусу

Капусту, морковь, репу, лук-порей, репчатый лук, сельдерей и

картофель нарежьте ломтиками и немного поварите. Затем добавьте сливочное масло и поварите еще 15 минут. Влейте горячее молоко и всыпьте макаронные изделия. За 4–5 минут до конца варки положите нарезанный шпинат и/или салат.

Сухофрукты с апельсинной цедрой «Мольто, мольто — очень, очень!»

• 100 г мелких макаронных изделий (диталини ореккьетте, орзо, стеллине)
• 200 г сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, изюм)
• 1/2 стакана сахара
• 2 ст. ложки картофельного крахмала
• тертая цедра 1 апельсина
• 1/2 стакана сметаны
• молотая корица и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сухофрукты промойте, залейте 3 л холодной воды и оставьте набухать на 2–3 часа. Затем еще раз промойте, сохранив воду, в которой замачивались сухофрукты. Крупные нарежьте, отделяя яблоки и груши.

Воду из-под сухофруктов процедите, доведите до кипения, положите сахар, яблоки, груши и поварите 20 минут. Затем добавьте чернослив, урюк без косточек, поварите еще 10 минут и всыпьте изюм и корицу.

Через 5 минут влейте разведенный кипяченой водой крахмал и доведите до кипения. Положите макаронные изделия, суп перемешайте и прогрейте. Подавайте со сметаной в холодном или горячем виде, посыпав апельсинной цедрой.

Сладкий суп из клубники «Фаворито»

• 100 г макарон
• 350 г клубники
• 100 г сахара
• 1 ст. ложка сметаны
• 1 ст. ложка муки
• соль — по вкусу

Клубнику сварите в небольшом количестве воды и протрите через сито, отложив немного свежих ягод для украшения.

Сметану смешайте с мукой, заправьте полученной смесью ягодное пюре, добавьте сахар, воду и доведите до кипения.

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Вареные макароны смешайте с подготовленными продуктами. Готовый суп охладите. Подавайте, украсив оставшимися нарезанными ягодами клубники.

Горячее и горяченькое

Мясные блюда

Говядина с печенью, морковью, белым луком и сыром пармезан «А-ля Россини»

• 300 г спагетти
• 300 г нежирной говядины
• 200 г говяжьей печени
• 2 шт. моркови
• 2 головки белого лука
• 3 корня петрушки
• 1 пучок петрушки
• 1 корень сельдерея
• 2 яйца
• 200 г тертого сыра пармезан
• 3 ст. ложки сливочного масла
• 1 ч. ложка оливкового масла
• толченые сухари, масло для смазывания формы, перец и соль — по вкусу

Спагетти обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг и обсушите полотенцем. Мясо сварите в 1 л воды, добавив 1 луковицу, 1 шт. моркови и коренья. Полученный бульон процедите через сложенную вдвое марлю. Макароны залейте кипящим бульоном и поварите на слабом огне. Готовые спагетти откиньте на дуршлаг и смешайте с 2 ст. ложками сливочного масла.

Вареное мясо и печень нарежьте кусочками, оставшуюся морковь — тонкими ломтиками, луковицу мелко нашинкуйте, зелень петрушки мелко нарубите. Разогрейте оставшееся сливочное масло и обжарьте печень, морковь и 1 ст. ложку нашинкованного лука. Оставшийся лук обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Смешайте вареное мясо, печень и жареный лук. Смесь прогрейте на сковороде, добавив 7 ст. ложек бульона, немного остудите и дважды пропустите через мясорубку. Полученный фарш посолите и поперчите. Яйца слегка взбейте.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложите слоями, чередуя, спагетти и фарш. Верхним слоем выложите спагетти. Слои спагетти смазывайте взбитыми яйцами и густо посыпайте сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 180 °С. Подавайте с

бульоном.

Говядина с яблоками, морковью и луком «Маленькая Италия»

• 500 г макарон
• 500 г говядины
• 2 яблока
• 1 шт. моркови
• 1 луковица
• 2 ст. ложки растительного масла
• мясной бульон, любая зелень, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Лук и морковь нашинкуйте, яблоки очистите от сердцевины и нарежьте дольками. Лук и морковь обжарьте на растительном масле.

Говядину нарежьте кусками из расчета 2–3 на порцию, переложите яблоками, луком и морковью, посолите, поперчите и залейте бульоном так, чтобы он покрыл продукты.

Смесь потушите на слабом огне до готовности, выложите поверх макарон и посыпьте измельченной зеленью.

Говядина с копченостями, помидорами, чесноком и изюмом «Арденте — с жаром»

• 400 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
• 200 г говядины
• 200 г любых копченостей
• 3–4 помидора
• 1–2 луковицы
• 2–3 зубчика чеснока
• 1/2 стакана изюма
• 1/2 стакана виноградного сока
• тертый сыр, оливковое масло, черный перец горошком и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте вместе с кусочками копченостей. Затем положите нарезанную кусочками говядину, влейте виноградный сок, посолите и обжаривайте смесь 2–3 минуты на максимальном огне. Добавьте нарезанные помидоры, изюм, перемешайте и потушите полученный соус 1 час.

Макаронные изделия заправьте оливковым маслом, перцем и половиной соуса. Подавайте, посыпав тертым сыном. Оставшийся соус подайте отдельно.

Мясо с грибами, шпиком, морковью и луком «От Джанни»

- 300 г макарон
- 1 стакан вареных или жареных мясных обрезков
- 100 г шпика
- 200 г свежих или 100 г соленых грибов
- 1 луковица
- 1 шт. моркови
- 1 корень петрушки или кусочек корня сельдерея
- 1–2 ст. ложки томатной пасты
- 1 ст. ложка молотых сухарей
- бульон, зелень петрушки или зеленый лук, перец и соль — по вкусу Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Нарезанные соломкой грибы потушите с кусочками шпика и тертыми кореньями до готовности. Добавьте молотые сухари, бульон и мясные обрезки. Полученный соус прокипятите, посолите и поперчите.

Макароны уложите на блюдо в форме гнезда, в углубление выложите соус и посыпьте измельченной зеленью петрушки или нарезанным зеленым луком. Подавайте с салатом из свеклы или огурцов.

Маринованная говядина с мангольдом, арахисом и сладким перцем «Из Азии»

- 150 г лапши (тальятелле)
- 150 г говяжьего филе
- 300 г мангольда (листовой свеклы)
- 2 сладких красных перца
- 2 сладких желтых перца
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 150 мл бульона
- 2 ч. ложки рубленого арахиса
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Говяжье филе нарежьте ломтиками. Смешайте растительное масло и соевый соус и замаринуйте мясо.

Перец нарежьте кусочками, мангольд мелко нарежьте. Обжарьте мясо на растительном масле, затем положите овощи, влейте бульон, добавьте лапшу, все немного прогрейте и выложите на блюдо. Подавайте, посыпав рубленым арахисом.

Телятина с креветками, сладким перцем и морковью «Умбрия»

- 300 г широкой лапши (феттучини)
- 700 г телятины
- 500 г креветок
- 2 сладких перца
- 2 шт. моркови
- сливочное масло, соевый соус, перец и соль — по вкусу

Лапшу поварите 5–6 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Телятину нарежьте небольшими тонкими кусочками и обжаривайте на сливочном масле 1 015 минут на среднем огне.

Креветки сварите, очистите и смешайте с мясом. Добавьте нарезанные кусочками сладкий перец, морковь и потушите смесь на слабом огне 15–20 минут. Затем смешайте с лапшой, поперчите, полейте, помешивая, соевым соусом и потушите на слабом огне еще 15–20 минут.

Телятина с цукини, сморчками, вином и сливками «Альба»

- 500 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 600 г филе телятины
- 50 г сушеных сморчков
- 2 цукини
- 1 луковица
- 250 мл сухого белого вина
- 250 мл сливок
- 7 ст. ложек оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки оливкового масла и откиньте на дуршлаг. Сушеные сморчки замочите в воде. Лук мелко нарежьте и обжарьте в 3 ст. ложках оливкового масла до золотистого цвета.

Затем влейте вино, сливки и поварите смесь до загустения на слабом огне без крышки.

Филе куском обжаривайте на оставшемся оливковом масле по 6 минут с каждой стороны, заверните в фольгу и оставьте в сковороде под крышкой. Цукини нарежьте кусочками. Со сморчков слейте воду и вместе с цукини добавьте к луку. Полученный соус доведите до кипения, посолите, поперчите, смешайте с макаронными изделиями и поверх смеси выложите нарезанное ломтиками мясо.

Телятина с колбасой чорисо, зеленым горошком и вином «Эспаньола»

- 150–160 г вермишели
- 350 г телятины
- 50–60 г испанской колбасы чорисо
- 4–5 луковиц
- 3–4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 1/2 стакана сухого белого вина
- оливковое масло и соль — по вкусу

Вермишель сварите в подсоленной воде с добавлением оливкового масла, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Лук нашинкуйте и потушите до мягкости на оливковом масле.

Добавьте томатный соус, потушите еще несколько минут и положите нарезанную кусочками телятину. В конце тушения выложите нарезанную брусочками колбасу. Доведите до готовности и снимите на некоторое время с огня. Затем вновь доведите до кипения, положите вермишель, зеленый горошек, прокипятите и посолите.

Свинина с помидорами, луком и сыром «Анданте — не торопясь»

- 350 г спагетти
- 100 г свинины
- 4–5 помидоров
- 1 луковица
- 100 г тертого сыра
- 2 ст. ложки свиного жира

• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Для соуса растопите свиной жир и тщательно обжарьте нашинкованный лук. Свинину нарежьте тонкими полосками и обжарьте вместе с луком.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте крупными дольками и добавьте к свинине и луку. Смесь посолите, поперчите и потушите 10 минут, помешивая. Готовым соусом полейте спагетти. Сыр подавайте отдельно.

Свинина с ветчиной, анчоусами и горохом нут «Пастачичи»

• 400 г макарон
• 300 г мякоти свинины
• 100 г нежирной ветчины
• 3 филе анчоусов
• 600 г гороха нут
• 2 крупные луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 200 г томатной пасты
• 1 щепотка соды
• 3 веточки розмарина
• оливковое масло, молотый красный жгучий перец, черный перец и соль — по вкусу

Горох замочите на ночь в холодной воде с добавлением соды. Затем горох тщательно промойте, залейте холодной водой, положите 1 веточку розмарина, 1 зубчик чеснока и соль. Смесь доведите до кипения и поварите на слабом огне около 2 часов (время варки зависит от качества гороха).

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавьте томатную пасту, 2 веточки розмарина, жгучий красный перец, 1 зубчик чеснока и нарубленное филе анчоусов. Смесь посолите, поперчите, потушите на среднем огне около 10 минут и добавьте горох с водой, в которой он варился.

Ветчину нарежьте маленькими кусочками, свинину — полосками длиной 5 см и смешайте с луком, горохом и анчоусами. Смесь поварите 45 минут на слабом огне под крышкой, затем снимите с огня и извлеките розмарин и чеснок. Вновь доведите до кипения, добавьте макароны и сварите их *аль денте* под крышкой.

Свинина с помидорами под соусом «Чао, Роберто!»

• 400 г макарон
• 150–200 г свиной грудинки
• 5–6 консервированных помидоров без кожицы
• 1 небольшая луковица
• 2 зубчика чеснока
• 1/2 стручка свежего или сушеного перца чили
• 1 ст. ложка растительного масла
• тертый сыр, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой и сохраните в тепле. Свинину нарежьте кусочками и обжарьте без добавления масла почти до готовности, затем положите мелко нарезанный лук и измельченный чеснок.

У перца чили удалите семена, мелко нарубите и положите к свинине вместе с нарезанными помидорами. Полученный соус посолите, поперчите, потушите 15–20 минут на слабом огне без крышки и выложите поверх макарон. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Свинина с опятами, луком и соевым соусом «Феттучини-аффетуозо»

• 300 г широкой лапши (феттучини)
• 800 г мякоти свинины
• 200 г опят
• 1 луковица
• 2 стакана соевого соуса
• 1 ст. ложка сливок 33 %-ной жирности
• 2 ст. ложки растительного масла
• зеленый лук, рубленая зелень укропа и петрушки, перец и соль — по вкусу Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Мясо

нарежьте ломтиками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Лук нарубите, добавьте к мясу, влейте соевый соус и потушите смесь 7 минут под крышкой.

Грибы нарежьте ломтиками, добавьте к мясу, потушите 3–5 минут, влейте сливки и размешайте. Разложите на тарелки лапшу

вместе с мясом, грибами и соусом, образовавшимся при тушении. Подавайте, посыпав нарезанным зеленым луком, зеленью укропа и петрушки.

Свинина с помидорами и смородиной в корзинке из вермишели «Красная»

- 225 г вермишели
- 3 свиные отбивные без костей
- 4 помидора
- 2 сладких красных перца
- 1 стручок красного перца чили
- 1 красное яблоко
- 2 ст. ложки желе из красной смородины
- 2 ст. ложки оливкового масла
- растительное масло, зеленый лук и соль — по вкусу

Вермишель поварите 5–7 минут в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, выложите на бумажные салфетки и подсушите. Глубокий сотейник наполовину наполните растительным маслом и сильно разогрейте его. Немного смажьте маслом 2 проволочных дуршлага разного размера и приготовьте корзинку.

Большой дуршлаг наполните вермишелью слоем 2,5 см и аккуратно прижмите ее сверху меньшим по размеру дуршлагом. Придерживая оба дуршлага за ручки, опустите их в масло. Жарьте вермишель 3 минуты, затем извлеките готовую корзинку и поставьте ее на бумажную салфетку.

Сладкий перец и перец чили очистите от семян и нарежьте соломкой. Свинину нарежьте полосками. В большой сковороде разогрейте растительное масло, чтобы оно почти начало дымиться, и обжаривайте перец 2 минуты.

Положите свинину и обжаривайте, помешивая, 4 минуты. Затем добавьте очищенные от кожицы и нарезанные на 4 части помидоры, очищенное от кожицы, сердцевины и нарезанное дольками яблоко, желе из красной смородины и обжаривайте все еще 1 минуту. Полученным соусом залейте корзинку.

Свиные шкварки с острым перцем и виноградным соком «Тирольские»

- 400 г макарон

• 100 г свиных шкварок
• 1 кусочек острого красного перца
• 1/2 стакана тертого сыра
• 2 ст. ложки томатной пасты
• 3 ст. ложки виноградного сока
• 50 г сливочного масла
• соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, смешайте с половиной нормы сливочного масла, тертым сыром и соусом. Для соуса на оставшемся сливочном масле разогрейте шкварки, влейте виноградный сок и дайте ему выпариться. Затем добавьте красный перец и разведенную в половине стакана горячей воды или бульона томатную пасту. Полученный соус посолите и потушите 15 минут на слабом огне.

Макароны по-флотски с сельдереем «Новое — хорошо забытое старое»

• 250–300 г макарон
• 500 г свинины, говядины, баранины (или смеси разных сортов мяса)
• 2–3 луковицы
• 1 сладкий перец
• сок 1/2 лимона
• оливковое масло, зелень сельдерея, черный молотый перец и соль — по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку. Лук, сладкий перец, сельдерей мелко нарежьте и

обжарьте на оливковом масле. Влейте лимонный сок, выложите фарш, смесь посолите, поперчите и потушите 25–30 минут на слабом огне. Затем влейте кипяток, положите макароны, массу тщательно перемешайте и поварите 10–15 минут до готовности.

Фарш с баклажанами, помидорами и луком «По-родосски»

• 500 г макарон
• 200 г фарша
• 2 крупных баклажана
• 1/2 банки консервированных помидоров без кожицы

• 1 луковица
• 6 ст. ложек тертого сыра
• 6 ст. ложек сливочного масла
• 6 ст. ложек растительного масла
• 1 лавровый лист
• перец и соль — по вкусу

Макароны сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Баклажаны нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле. Мелко нарезанный лук потушите, добавьте мясной фарш, лавровый лист, соль, перец, половину нормы помидоров и поварите смесь около 30 минут.

В форму выложите баклажаны, макароны, посыпьте сыром и уложите оставшийся фарш. Оставшиеся помидоры пропустите через мясорубку и выложите поверх фарша. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Фарш с фасолью, кукурузой, сладким перцем и тмином «От Пьетро, кулинара из Калабрии»

• 250 г тонких макаронных изделий (спагеттини)
• 500 г фарша
• 1 банка фасоли в томатном соусе
• 1 стакан консервированной или замороженной кукурузы
• 1 сладкий зеленый перец
• 1 луковица
• 1 пакетик сухого соуса для спагетти
• 1/2 ч. ложки восточного тмина (зиры)
• 3 ст. ложки растительного масла
• соль — по вкусу

Разогрейте растительное масло и обжаривайте, помешивая, 5 минут нарезанное кусочками мясо, нашинкованный лук и нарезанный полосками перец. Добавьте сухой соус, 2 стакана воды и поварите, помешивая, 7 минут.

Затем положите кукурузу и фасоль вместе с жидкостью, тмин, макаронные изделия, посолите и поварите все еще 10–15 минут до готовности на среднем огне под крышкой, доливая при необходимости воду.

Говяжий фарш с солониной, чесноком и майораном «Тренто»

• 500 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 200 г говяжьего фарша
• 50 г солонины
• 300 г сметаны
• 500 мл говяжьего бульона
• 100 г тертого сыра
• 1 ст. ложка уксуса
• 1 ст. ложка муки
• лук, чеснок, майоран, растительное масло, перец и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Мелко нарезанную солонину и нашинкованный лук обжарьте, влейте немного бульона, уменьшите огонь, выложите фарш и потушите под крышкой до мягкости.

Затем посолите, положите чеснок, майоран, перец, влейте оставшийся бульон, доведите до кипения и добавьте уксус. Через несколько минут небольшими порциями выложите смешанную с мукой сметану, прокипятите полученный соус и залейте им макаронные изделия. Подавайте, посыпав сыром.

Фрикадельки из фарша и острых свиных колбасок «По-немецки»

• 500 г спагетти
• 300 г говяжьего и/или свиного фарша
• 300 г острых свиных колбасок
• 1 кг консервированных помидоров в собственном соку
• 2 луковицы
• 1 яйцо
• 1 зубчик чеснока
• 2 ч. ложки сахара
• 1 бульонный кубик
• 1 ч. ложка любой сушеной зелени
• оливковое масло, базилик, измельченная зелень петрушки, панировочные сухари, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Колбаски мелко нарежьте и смешайте с 1 мелко нарезанной луковицей, фаршем, панировочными сухарями, яйцом, 2 ст. ложками измельченной зелени петрушки, половиной чайной ложки соли и перцем. Из полученной массы сделайте 24 фрикадельки, обжарьте их на оливковом масле до золотистой корочки и выложите в другую посуду.

В оставшемся от жарения фрикаделек оливковом масле

обжарьте 1 нашинкованную луковицу до золотистого цвета. Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте смесь, постоянно помешивая, 1 минуту. Затем выложите к луку и чесноку помидоры с соком, добавьте сахар, базилик, раскрошенный бульонный кубик, половину чайной ложки соли, перец и доведите смесь до кипения. Положите в сковороду фрикадельки, уменьшите огонь и потушите без крышки 15 минут. Затем добавьте оставшуюся зелень петрушки, смешайте полученный соус со спагетти и прогрейте.

Фрикадельки с помидорами, луком и вином «Апеннинские»

• 500 г спагетти
• 5–6 консервированных помидоров без кожицы
• 1 небольшая луковица
• 1 зубчик чеснока
• 4 ст. ложки томатной пасты
• 1/2 стакана воды
• 1/2 стакана сухого красного вина
• растительное масло, тертый сыр, лавровый лист, перец и соль — по вкусу

Для фрикаделек:

500 г говяжьего фарша
• 1 небольшая луковица
• 1–2 ломтика белого хлеба
• 1/2 стакана молока
• 1 ст. ложка измельченного сыра
• 1 яйцо
• 1/4 ч. ложки сушеной душицы
• зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг, промойте теплой водой и сохраните в тепле. Лук мелко нарубите и обжарьте на растительном масле до мягкости.

Добавьте к луку помидоры, измельченный чеснок, томатную пасту, влейте воду, вино и приправьте 1 щепоткой перца. Полученный соус потушите, помешивая, на слабом огне 15–20 минут до загустения. За 5 минут до окончания тушения положите лавровый лист.

Для фрикаделек замочите на 5 минут хлеб в молоке, затем смешайте подготовленный хлеб с фаршем, взбитым яйцом, измельченным луком, сыром, душицей, посолите и поперчите.

Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте фрикадельки и подрумяньте их со всех сторон на растительном масле.

Из соуса извлеките лавровый лист, положите в соус фрикадельки, потушите 10–15 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Говяжий язык под винным соусом «Вкрадчивый шепот»

- 400 г макарон
- 1 говяжий язык средней величины
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 500 мл сухого красного вина
- 200 мл говяжьего бульона
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 2 ст. ложки муки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- любая пряная зелень, лавровый лист, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Язык сварите до готовности, обдайте холодной водой, очистите и нарежьте ломтиками. Обжарьте на сливочном и растительном масле мелко нарезанные лук, морковь, затем добавьте зелень пучком, всыпьте муку и спассеруйте 5 минут.

Влейте вино, бульон, смесь посолите, поперчите и поварите 40 минут, постоянно помешивая. Извлеките пучок зелени и процедите полученный соус через сито. Язык выложите поверх макарон и полейте горячим соусом.

Говяжье сердце с луком и томатной пастой «По-флотски, или Кок на камбузе»

- 400 г макарон
- 500 г говяжьего сердца
- 1 луковица
- 1 ст. ложка муки
- 1 ч. ложка сахара

• 2 ст. ложки уксуса
• 2 лавровых листа
• 2 ст. ложки растительного масла
• томатная паста, любая зелень и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Промытое сердце обсушите на салфетке, нарежьте средними по величине кусками, посолите и обжарьте на растительном масле. Перед окончанием жарения куски сердца посыпьте мукой, обжаривайте еще 1–2 минуты и сложите в неглубокую кастрюлю.

В сковороду, где жарилось сердце, влейте бульон или воду, прокипятите, пропустите через сито в кастрюлю с кусками сердца, добавьте еще бульон или воду, накройте крышкой и потушите полученный соус 2–3 часа на слабом огне.

Отдельно немного обжарьте мелко нарезанный лук, затем добавьте томатную пасту,

уксус, сахар, лавровый лист и прокипятите. Полученную смесь положите к сердцу за 2030 минут до окончания тушения и посолите. Прогретые макароны разложите по тарелкам, залейте соусом и посыпьте рубленой зеленью.

Копченый окорок с яблоками под коньячным соусом «Для настоящих синьоров»

• 400 г макарон
• 100 г копченого окорока
• 1 луковица
• 1 яблоко
• 1 стакан нежирных сливок
• 2 ст. ложки коньяка
• 1/2 стакана твердого тертого сыра
• 1 ч. ложка муки
• 4 ст. ложки сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Окорок нарежьте мелкими кусочками и обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла до образования румяной корочки.

Яблоко нарежьте мелкими кусочками. Лук нарубите, смешайте с мукой, обжарьте на оставшемся сливочном масле, положите кусочки яблока, накройте крышкой и потушите до размягчения. Затем влейте коньяк, выпарите его, добавьте

сливки, сыр и прогрейте. Полученный соус тщательно смешайте с макаронами и посыпьте кусочками окорока.

Пармская ветчина с фасолью, шампиньонами, сливками и вином «Обитель»

- 250 г спагетти
- 150–200 г пармской ветчины
- 500 г стручковой фасоли
- 120–130 г шампиньонов
- 50 мл сухого белого вина
- 1/2 стакана сливок
- 1/2 бульонного кубика
- 8 ст. ложек тертого сыра пармезан
- 2 ст. ложки рубленой зелени базилика
- 2 ст. ложки растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Фасоль поварите 4 минуты в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Ветчину нарежьте ломтиками и обжарьте на растительном масле до образования хрустящей корочки. Отдельно обжаривайте 3 минуты нарезанные шампиньоны, добавьте вино, сливки, раскрошенный бульонный кубик, 4–5 ст. ложек сыра и доведите смесь до кипения.

Затем выложите фасоль и потушите все еще 5 минут под крышкой, периодически помешивая. Полученный соус смешайте со спагетти, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Поверх смеси равномерно разложите ломтики ветчины и посыпьте базиликом. Подавайте, посыпав оставшимся сыром.

Ветчина с помидорами, базиликом и вином «Эмилия-Романья»

- 300 г макаронных изделих в форме трубочек (каннеллони)
- 100 г ветчины
- 400 г помидоров
- 1 небольшая луковица
- 1/2 стакана сухого белого вина
- 10 листочков базилика
- 1 ст. ложка оливкового масла
- тертый сыр пармезан, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости. Добавьте нарезанную ветчину и обжаривайте смесь еще 2 минуты. Затем положите листочки базилика и сразу влейте вино.

Прогревайте смесь, пока не исчезнет запах алкоголя, добавьте нарезанные ломтиками помидоры, посолите, поперчите и потушите еще 1 5 минут. Полученный соус смешайте с макаронными изделиями, немного прогрейте, посыпьте сыром, снимите с огня и перемешайте.

Бекон с помидорами, луком и перцем «Абруцци»

- 350 г спагетти
- 200 г копченого бекона
- 4–5 помидоров
- 1 луковица
- 1 стручок красного перца чили
- 2–3 ст. ложки растительного масла
- тертый сыр пармезан и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки растительного масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук тонко нашинкуйте, бекон без шкурки нарежьте тонкими полосками.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разрежьте пополам и вырежьте мякоть с семечками. (Мякоть используйте для приготовления других блюд.) Подготовленные помидоры нарежьте крупными дольками.

Перец чили очистите от семян и нарежьте мелкими кусочками. Лук и бекон обжаривайте около 5 минут, помешивая, на среднем огне, затем слейте излишки жира, добавьте перец чили и помидоры. Полученный соус тщательно перемешайте, потушите, помешивая, 1 0 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Ветчина с грибами, луком и томатной пастой «Миланская»

- 300 г спагетти

• 200 г ветчины
• 100 г любых грибов
• 1 луковица
• 1 стакан воды
• 3 ст. ложки томатной пасты
• 2 ст. ложки муки
• 1/4 ч. ложки любых сушеных трав
• 2 ст. ложки сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Растопите сливочное масло и обжарьте нашинкованный лук до прозрачности. Всыпьте муку, тщательно перемешайте и обжаривайте смесь 2–3 минуты.

Снимите сковороду с огня и постепенно влейте, размешивая, воду. Затем поставьте сковороду на огонь, добавьте томатную пасту, сушеные травы, доведите до кипения и прогревайте, постоянно помешивания, пока смесь не загустеет.

Ветчину нарежьте крупными кусками, грибы — ломтиками, положите к смеси, посолите и поперчите. Полученный соус поварите 5—10 минут на слабом огне и выложите поверх спагетти.

Сырокопченая ветчина с маком и сливками «Папаверо»

• 200 г лапши (тальятелле)
• 100 г сырокопченой ветчины
• 1 ст. ложка мака
• 100 мл сливок
• 1 ст. ложка тертого сыра пармезан
• 2–3 ст. ложки сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Растопите сливочное масло и обжаривайте 3–4 минуты мелко порезанную ветчину. Затем добавьте сливки, мак, полученный соус посолите, поперчите, снимите с огня и смешайте с лапшой. Подавайте, посыпав тертым сыром пармезан.

Ветчина со шпиком, грибами, помидорами и яйцами «Тенориссимо»

• 400 г спагетти
• 100 г ветчины
• 100 г шпика
• 150 г шампиньонов или 1 горсть сухих белых грибов
• 3–4 помидора
• 2–3 яйца
• 100 г сливочного масла
• 1/2 стакана тертого сыра
• 2 ст. ложки сливок
• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками, шпик мелко нарубите, ветчину нарежьте брусочками, помидоры — дольками. (Белые грибы замочите на несколько часов и нарежьте.)

Шпик и ветчину обжарьте, положите грибы и потушите их до мягкости. Затем добавьте помидоры, прокипятите, снимите с огня и смешайте с взбитыми со сливками яйцами. Полученный соус поперчите и посолите. Спагетти смешайте с маслом, тертым сыром и залейте соусом.

Макаронные пучки со шпиком «Искусство жить красиво»

• 300 г тонких макаронных изделий (капеллини)
• 200 г шпика
• соль — по вкусу

Макаронные изделия наломайте пополам и сварите в подсоленной воде до полуготовности на слабом огне. Воду слейте, макаронные изделия промойте кипятком и сложите пучками по 6–8 штук в каждый.

Пучки обвяжите тонкими полосками шпика и закрепите деревянной палочкой. Подготовленные пучки положите на противень и жарьте в духовке 15 минут, поливая выделяющимся жиром. Подавайте с острым томатным, сырным, луковым или горчичным соусом.

Острые шарики из сосисок с помидорами и луком «Шеф-поварские»

• 400 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)

• 500 г сосисок
• 4–5 помидоров
• 3 луковицы
• 1 стручок острого красного перца
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 ст. ложка сахара
• мука, молотый черный и красный перец, соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Лук, острый перец, чеснок мелко нарежьте, посолите, поперчите и обжаривайте 4–5 минут на растительном масле. Затем добавьте крупно нарезанные помидоры, сахар и потушите полученный соус 30 минут на слабом огне (смесь должна уменьшиться наполовину).

Сосиски пропустите через мясорубку и из полученного фарша сделайте шарики величиной с грецкий орех. Обваляйте их в смеси из муки, черного и красного перца и обжарьте на растительном масле до коричневого цвета. Затем выложите в соус, потушите 1 5 минут, смешайте с макаронными изделиями и прогрейте.

Перечная салями с помидорами и сладким перцем «Амабиле»

• 4 стакана макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
• 100–120 г перечной салями
• 400 г консервированных помидоров в собственном соку
• 1 сладкий красный перец
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1/2 стакана тертого сыра чеддер
• 1/2 ч. ложки сахара
• 1/2 ч. ложки сушеного орегано
• 2 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Разогрейте оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук до размягчения. Добавьте нарезанный тонкими ломтиками чеснок, нарезанный кольцами сладкий перец и быстро обжарьте смесь.

Положите нарезанные помидоры, сахар, орегано, поперчите,

посолите, накройте крышкой и потушите 10 минут на слабом огне. Затем выложите к смеси нарезанную брусочками колбасу. Полученный соус прокипятите 1–2 минуты, смешайте с макаронными изделиями и немного прогрейте. Подавайте, посыпав тертым сыром чеддер.

Сосиски с яблоками, помидорами и луком «Мы на выдумки хитры»

- 500 г спагетти
- 700–800 г сосисок
- 700–800 г помидоров
- 1 луковица
- 1 яблоко
- 100 г тертого сыра
- 1 ч. ложка сахара
- 100 г сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Сосиски нарежьте кружками и обжарьте на сливочном масле. Лук и яблоко нарежьте кусочками, поварите 2–3 минуты, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, разомните и смешайте с луком и яблоком.

Смесь посолите, поперчите, всыпьте сахар и потушите 30 минут на слабом огне. Затем смешайте с сосисками и половиной нормы сыра. Полученный соус выложите поверх спагетти и посыпьте оставшимся тертым сыром.

Рагу из кролика с вином и пряностями «По-альбервильски»

- 600 г широкой лапши (феттучини)
- 1/2 тушки кролика (включая сердце, печень и легкое)
- 5 небольших помидоров
- 2 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 стебель сельдерея
- 2 листика шалфея
- 1 веточка тимьяна
- 4 лавровых листа

• 1½ стакана сухого красного вина
• 6 ст. ложек оливкового масла
• тертый сыр, зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Морковь, лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле. Сердце и мясо кролика нарежьте небольшими кусочками, легкое — более мелкими кусочками и обжаривайте 6 минут с морковью и луком. Добавьте измельченные сельдерей, шалфей, тимьян, смесь посолите, поперчите и влейте полстакана вина.

Помидоры очистите от семян, нарежьте дольками, выложите к смеси вместе с лавровым листом и потушите все 1–1,5 часа, пока не выкипит почти вся жидкость. Затем добавьте мелко нарезанную печень, влейте оставшееся вино и заправьте полученный соус оставшимся оливковым маслом. Лапшу и соус выложите слоями, чередуя, на блюдо и посыпьте сыром.

Куриное филе с салатом-латуком по-генуэзски «Республика»

• 300 г лапши (папарделле)
• 2 филе куриных грудок
• 250 г салата-латука
• 1 луковица
• 1 яйцо
• 1 стакан молока
• 2 листочка шалфея
• 1 ст. ложка коньяка или водки
• 1–2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 3 ст. ложки оливкового масла
• мускатный орех, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Куриные грудки крупно нарежьте, залейте подсоленной водой, сварите с листочками шалфея и мелко нарежьте.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле. Затем добавьте мелко нарезанный салат-латук. Смесь посолите, посыпьте перцем и мускатным орехом, залейте водой и поварите 10 минут на слабом огне под крышкой. Затем снимите крышку и дайте жидкости выпариться.

К готовому салату-латуку добавьте курятину и влейте коньяк (водку). Смесь прогрейте несколько минут, снимите с огня и влейте взбитое с молоком яйцо. Полученный соус тщательно

перемешайте и посыпьте рубленой петрушкой. Лапшу разложите по тарелкам и поверх нее выложите соус.

Курица с креветками, сливками и шампанским «Для быстро хмелеющих синьор»

- 300 г лапши (тальятелле)
- 2 куриные грудки
- 200 г креветок (можно замороженных)
- 200 мл сливок 30 %-ной жирности
- 200 мл сухого или полусухого шампанского
- 1 луковица
- сок 1 лимона
- сливочное или топленое масло, эстрагон, кайенский перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Куриные грудки замаринуйте на 30 минут в лимонном соке, посыпав измельченным эстрагоном. Затем нарежьте курятину полосками 1х3 см и обжарьте на сливочном или топленом масле.

Добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте смесь 2 минуты, посолите, поперчите и положите очищенные креветки. Влейте сливки и потушите 8—10 минут. Затем влейте шампанское и снимите с огня полученный соус. Лапшу разложите по тарелкам и поверх нее выложите соус.

Курица с грибами, карри и миндалем «Кокетка»

- 350 г макарон
- 450 г вареной куриной грудки
- 120 г любых грибов
- 2 стакана мелко нарезанных помидоров
- 1 сладкий перец
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица
- 1/2 стакана измельченного жареного миндаля
- 1 стакан сметаны
- 1 стакан куриного бульона
- 1 ст. ложка карри
- 3 ст. ложки муки

• 3 ст. ложки сливочного масла
• соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Растопите сливочное масло и обжарьте нарезанный лук, измельченный чеснок, нарезанный сладкий перец и мелко нарезанные грибы до мягкости. Всыпьте муку, карри и обжаривайте смесь 2 минуты на слабом огне.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян, мелко нарежьте, добавьте к смеси и потушите все еще 5 минут. Влейте бульон, добавьте сметану и, помешивая, поварите смесь до загустения. Затем положите нарезанное полосками куриное мясо, потушите полученный соус 5 минут и залейте им макароны. Подавайте, посыпав миндалем.

Плов с курицей по-иракски «Месопотамский»

• 1/2 стакана мелкой вермишели
• 1 курица
• 5 средних по величине картофелин
• 2–3 шт. моркови
• 1 стакан зеленого горошка (свежего или замороженного)
• 3 луковицы
• 1½–2 стакана риса (лучше басмати)
• 2 ст. ложки миндаля
• 2 ст. ложки изюма
• 1 палочка корицы или 1 ст. ложка зерен кардамона
• 2 ч. ложки смеси молотых специй (душистый перец, кардамон, гвоздика, перец чили, корица и сушеная кинза, взятые в равных частях)
• растительное масло, карри, молотый черный перец и соль — по вкусу

Курицу нарубите кусками и сварите до готовности, добавив корицу (зерна кардамона), соль и 1 неочищенную луковицу. Корицу (зерна кардамона) извлеките после снятия пены, луковицу поварите до полной готовности курицы. Полученный бульон сохраните.

Картофель нарежьте кубиками 1х1 см, морковь — еще мельче и обжарьте овощи на растительном масле (слой масла в сковороде должен быть около 1,5 см) по отдельности до готовности и золотистого цвета. Картофель и морковь посолите, поперчите и посыпьте карри.

Оставшийся лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и выложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. В кастрюлю влейте растительное масло слоем 1 см, раскалите его и всыпьте вермишель. Когда она начнет немного темнеть, всыпьте рис, обжарьте смесь 2–3 минуты и влейте воду пополам с куриным бульоном. Добавьте соль, карри, 1 ч. ложку смеси молотых специй и поварите до готовности.

Отваренные куски курицы освободите от костей, посыпьте перцем, карри, 1 ч. ложкой смеси молотых специй, обжарьте на растительном масле и выложите к картофелю и моркови.

Миндаль обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте изюм и обжаривайте смесь до тех пор, пока изюм не начнет вздуваться. Затем положите зеленый горошек и обжаривайте все еще 4–5 минут.

Смешайте все подготовленные продукты, последним выложив рис, тщательно перемешайте и выдержите 5 минут под крышкой. Подавайте с кефиром, по желанию добавив баклажаны, обжаренные кусочками величиной с грецкий орех.

Куриная грудка с черносливом, морковью и лимоном «Рецепт синьоры Филомены»

- 150–160 г макарон
- 4 куриные грудки
- 4 шт. чернослива
- 4 шт. моркови
- 4 ст. ложки лимонного сока
- 1/2 л бульона
- 4 ст. ложки нежирной сметаны
- 4 ст. ложки растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Куриные грудки вымойте, обсушите, сделайте в каждой кармашек (надрез), посолите и поперчите. В кармашки уложите по 1 шт. чернослива и закрепите с помощью деревянной палочки.

Подготовленные фаршированные грудки обжаривайте 10 минут на растительном масле, затем влейте бульон, положите нарезанную кусочками морковь, сметану и потушите все 5 минут. Курятину извлеките и заправьте полученный соус лимонным соком, солью и перцем. Куриные грудки выложите поверх макарон и полейте соусом.

Фаршированная курица с печенью и грибами по-немецки «Мюнхенская»

• 100 г лапши (папарделле)
• 1 крупная курица
• 100 г любой печени
• 100 г любых свежих или консервированных грибов
• 1 луковица
• 1 ст. ложка мягкого сыра
• растительное и сливочное масло, зелень базилика, молотый мускатный орех, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Курицу натрите солью, перцем и мускатным орехом. Лук нашинкуйте, печень нарежьте кусочками и обжаривайте 4–5 минут на растительном масле, затем выложите нарезанные грибы и обжаривайте все еще 3 минуты, влив 3–4 ст. ложки воды.

Смесь посолите, поперчите, добавьте зелень базилика, смешайте с сыром, лапшой и остудите. Полученной массой нафаршируйте курицу, зашейте отверстие, обмажьте тушку растопленным сливочным маслом и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 1 час 1 5 минут при средней температуре.

Куриные крылышки с карамелью, капустой и имбирем «По-тайваньски»

• 150 г рисовой лапши
• 10 куриных крылышек
• 1/4 кочана капусты
• 1 шт. моркови
• 1 сладкого красного перца
• 1 луковица
• 2 зубчика чеснока
• 1 ч. ложка тертого имбиря
• растительное масло, перец и соль — по вкусу

Для маринада:
• 3 ст. ложки соевого соуса
• 2 ст. ложки уксуса
• 1 ст. ложка коричневого сахара
• 1 ст. ложка кетчупа

• 1 ч. ложка тертого имбиря

Для кляра:

1 яйцо

• 2 ч. ложки кукурузной муки

• 1 щепотка соли

Для карамели:

3 ст. ложки меда

• 2 ст. ложки сахара

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Для маринада смешайте соевый соус, уксус, коричневый сахар, кетчуп, имбирь и выдержите крылышки в полученном маринаде не менее 1 часа (можно приготовить накануне и держать в закрытой посуде в холодильнике).

Для кляра смешайте взбитое яйцо, кукурузную муку и соль. Подготовленные крылышки обмакивайте в кляр с обеих сторон (маринад сохраните) и обжаривайте на растительном масле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Затем выложите в форму и держите в духовке при минимальной температуре.

Вытрите сковороду, на которой жарились крылышки, нагрейте в ней немного растительного масла и спассеруйте 1 минуту крупно нарезанный лук. Непрерывно помешивая, добавьте небольшими порциями мелко нашинкованную капусту, нарезанную очень тонкими кружками морковь и нарезанный тонкими кольцами сладкий перец. Смесь обжарьте, выложите к ней лапшу, влейте сохраненный маринад, посолите, поперчите и перемешайте.

Для карамели нагрейте, помешивая, сахар и мед на сильном огне до полного растворения сахара и полейте полученной смесью крылышки. Подготовленную лапшу выложите на блюдо и поверх нее уложите крылышки.

Фаршированная утка с грибами, морковью и петрушкой под соусом «Примо»

• 200 г лапши (папарделле)

• 1 утка средней величины

• 5–6 любых сушеных грибов

• 1 шт. моркови

• 1 корень петрушки

• 1 стакан сметаны

• 2 яйца

• 1 ст. ложка муки

• 50 г сливочного масла

• растительное масло, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Грибы залейте 2 стаканами воды и сварите, сохранив отвар. Вареные грибы мелко нарубите. Отложите для соуса 2 ст. ложки измельченных грибов, остальные смешайте с лапшой, взбитыми яйцами, сливочным маслом, солью и перцем.

Нафаршируйте утку полученной смесью, зашейте отверстие, уложите в кастрюлю, влейте грибной отвар и добавьте мелко нарезанные корень петрушки и морковь.

Подготовленную утку потушите до готовности, освободите от ниток и фарша, уложите на блюдо, вокруг выложите фарш и полейте все соусом.

Для соуса муку спассеруйте на растительном масле и влейте грибной отвар, оставшийся от тушения утки. Смесь тщательно перемешайте, добавьте 2 ст. ложки рубленых грибов и сметану. Полученный соус доведите до кипения и снимите с огня.

Куриная печень с шампиньонами и помидорами «Спагетти а-ля Карузо»

• 450 г спагетти

• 250 г куриной печени

• 250 г шампиньонов

• 1 банка (770 мл) консервированных помидоров «Сан-Марцано»

• 1 банка (130 г) томатной пасты

• 2 луковицы

• 2 зубчика чеснока

• 1 стакан тертого сыра пармезан

• 1 ч. ложка сахара

• 1 лавровый лист

• 2 ст. ложки оливкового масла

• зелень базилика, тимьяна, орегано, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжаривайте 3 минуты на оливковом масле. Затем

добавьте нарезанную на 4 части куриную печень, нарезанные на 4 части грибы и обжаривайте все около 5 минут, пока печень не приобретет коричневый оттенок.

Выложите к печени помидоры, томатную пасту, измельченную зелень и сахар. Полученный соус тщательно

перемешайте, потушите около 30 минут на слабом огне, выложите поверх спагетти и посыпьте тертым сыром.

Печень птицы с луком-шалотом, вином и сливками «От Эстеллы»

- 250 г макарон
- 300 г печени птицы
- 3 головки лука-шалота
- 250 мл мясного бульона
- 125 мл сухого красного вина
- 1 ст. ложка муки
- 3 ст. ложки сливок
- 2 ч. ложки красного острого перца
- 1 ч. ложка винного уксуса
- 3 ст. ложки растительного масла
- молотый красный и черный перец, соль — по вкусу

Макароны сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Печень нарежьте полосками. Лук измельчите и обжарьте на растительном масле до прозрачности. Добавьте печень, обжарьте ее, помешивая, посыпьте мукой и периодически подливайте бульон.

Влейте вино, приправьте печеночное рагу уксусом, солью, красным и черным перцем и потушите, помешивая, 5 минут на слабом огне под крышкой. Затем снимите крышку и выпарите на среднем огне некоторое количество жидкости. Готовое рагу заправьте сливками и выложите поверх макарон.

Печень с сыром пармезан по-милански «Медиоланум»

- 100 г лапши (папарделле)
- 300 г гусиной или телячьей печени
- 1 небольшая луковица
- 50 г сыра пармезан
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1–2 ст. ложки сливочного масла
- бульон, кедровые орешки или миндаль, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Печень нарежьте кусочками, лук нашинкуйте. Лук спассеруйте на

сливочном масле, затем выложите печень, быстро обжарьте вместе с луком, посолите, поперчите, влейте бульон, добавьте томатную пасту, орехи (миндаль измельчите) и лапшу. Смесь немного прогрейте и перемешайте с тертым сыром.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Лосось с вином, спаржей и эстрагоном «Дворцовый»

• 500 г макарон
• 500 г филе лосося
• 450 г консервированной спаржи
• 1 луковица
• 1/3 стакана сухого белого вина
• 1 стакан куриного бульона
• 1 ст. ложка зелени эстрагона
• перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. В разогретом оливковом масле обжаривайте 5–7 минут нашинкованный лук и нарезанную кусочками спаржу до золотистого цвета. Приправьте солью, перцем, влейте вино, доведите смесь до кипения, затем влейте бульон и прокипятите еще 1 минуту.

Выложите нарезанное кусочками филе лосося и потушите смесь 5 минут под крышкой. Затем снимите с огня, добавьте эстрагон, смешайте полученный соус с макаронами и прогрейте несколько минут.

Лосось с креветками, шампиньонами, помидорами и сладким перцем «Сенатский»

• 220–230 г спагетти
• 200 г (1 банка) консервированного лосося
• 100–120 г вареных очищенных креветок
• 100–120 г шампиньонов
• 1¼ стакана протертых помидоров
• 1/2 сладкого красного или зеленого перца
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 щепотка сушеного орегано
• 1 ст. ложка оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг,

промойте и дайте воде стечь. Мелко нарезанные лук, чеснок, грибы, сладкий перец обжаривайте 3–4 минуты на оливковом масле. Добавьте протертые помидоры, уменьшите огонь и обжаривайте смесь еще 2–3 минуты.

Рыбу освободите от кожи и костей, разомните, добавьте к смеси вместе с креветками и орегано. Полученный соус посолите, поперчите, смешайте со спагетти и немного прогрейте.

Лосось с черной икрой, луком-шалотом и граппой «Рублево-Успенский»

- 200 г широкой лапши (феттучини)
- 200 г филе лосося
- 4 стебля спаржи
- 1 головка лука-шалота
- 100 мл граппы (виноградной водки)
- 200 мл сливок 30–35 %-ной жирности
- 2 взбитых белка
- 10 г черной икры
- 2–3 ст. ложки сливочного масла
- 1–2 веточки базилика
- соль — по вкусу

Лапшу поварите не более 4–5 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Растопите сливочное масло и обжаривайте 2–3 минуты рубленый лук и нарезанную кусочками спаржу. Добавьте нарезанную кусочками рыбу и обжаривайте 1 минуту (лосось должен быть почти сырым). Затем влейте граппу, подожгите ее и дождитесь, пока она прогорит.

Добавьте сливки, соль, лапшу, все перемешайте, немного прогрейте, выложите горкой на сервировочное блюдо и полейте оставшимся от жарения маслом. Вокруг горки выложите взбитый белок и на него разложите по нескольку икринок с разных сторон. Подавайте, украсив веточками базилика.

Копченый лосось с зеленым горошком и укропом «Адмиралтейский»

- 400 г спагетти
- 150–160 г лосося горячего копчения
- 100 г замороженного зеленого горошка

• 1 пучок укропа
• 3 ст. ложки сметаны
• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите *аль денте* в подсоленной воде, добавьте зеленый горошек, поварите несколько минут и откиньте на дуршлаг, сохранив 4 ст. ложки отвара. Рыбу наломайте кусочками. Укроп без стеблей мелко нарежьте. Смешайте спагетти с лососем, укропом, сметаной, солью, перцем, влейте сохраненный отвар и все прогрейте.

Копченый лосось с мягким сыром, луком и лимоном «Кон дольчецца — с нежностью»

• 150 г спагетти
• 100 г копченого лосося
• 100 г замороженного мелкого зеленого горошка
• 100 г низкокалорийного мягкого сыра
• 1 небольшая луковица
• тонко тертая цедра 1 лимона
• 3 ст. ложки тертого сыра пармезан
• 1 ст. ложка рубленой зелени укропа
• 2 ч. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Спагетти поварите 10–12 минут, добавив зеленый горошек за 2–3 минуты до окончания варки и сохранив 3 ст. ложки отвара. Макароны и зеленый горошек откиньте на дуршлаг. Лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до мягкости. Положите к луку мягкий сыр и прогрейте его, влив сохраненный отвар. Затем добавьте лимонную цедру и 1 ст. ложку сыра пармезан.

Полученный соус смешайте со спагетти, нарезанным тонкими полосками копченым лососем, посолите, поперчите и прогрейте. Подавайте с зеленым салатом, посыпав укропом и оставшимся тертым сыром.

Анчоусы с маслинами, помидорами, каперсами и чесноком «Сицилийские»

• 400 г спагетти
• 3 филе анчоусов или 5–6 килек
• 400 г консервированных помидоров без кожицы или 5

свежих помидоров

• 1/2 стакана маслин без косточек
• 1 небольшой стручок острого красного перца
• 2 зубчика чеснока
• 1 ст. ложка каперсов
• 2 ст. ложки сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Чеснок, сладкий и острый перец измельчите и обжарьте на оливковом масле, затем добавьте нарезанные кусочками анчоусы (кильку), помидоры, промытые каперсы и маслины. Полученный соус поварите 8—10 минут и смешайте со спагетти.

Анчоусы с помидорами, сладким перцем, вином и сыром «Возвращение Марко Поло»

• 300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 2 филе соленых анчоусов
• 1 сладкий желтый перец
• 1 сладкий красный перец
• 6 помидоров
• 1 луковица
• 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 2 ст. ложки рубленой зелени базилика
• 1 зубчик чеснока
• 2 ст. ложки сухого белого вина
• 3 ст. ложки тертого сыра
• 3 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Сладкий перец разрежьте на 4 части, очистите от семян и острой металлической формой вырежьте сердечки.

Мелко нарежьте лук, чеснок, положите в кастрюлю с оливковым маслом и обжарьте на слабом огне до золотистого цвета. Затем добавьте нарезанное кусочками филе анчоусов и сердечки из сладкого перца. Смесь подержите несколько минут на слабом огне, затем уменьшите огонь до минимума и приправьте солью и перцем.

Влейте в кастрюлю вино и продолжайте нагрев. Помидоры

подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Когда вино выпарится, добавьте подготовленные помидоры. Полученный соус посолите, если надо, и прогревайте еще 15 минут на слабом огне. Макаронные изделия смешайте с соусом, добавьте зелень петрушки и базилика, немного прогрейте, посыпьте тертым сыром и тщательно перемешайте.

Тунец с анчоусами под винным соусом «Мистериозо»

- 500 г спагетти
- 200 г консервированного тунца в масле
- 7–8 анчоусов
- 100 мл сухого белого вина
- сок 1/2 лимона
- 1 пучок петрушки
- 1 кисть камфорного базилика
- 4 листика шалфея
- 5 ст. ложек оливкового масла
- 2–3 ст. ложки сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Измельчите тунца, анчоусы и обжарьте на оливковом масле. Добавьте мелко рубленные травы, отложив немного зелени петрушки, приправьте солью, перцем и влейте вино.

Смесь поварите на слабом огне без крышки до получения густой массы. В конце варки добавьте лимонный сок, разложите кусочки сливочного масла и прогрейте полученный соус. Спагетти смешайте с остатком оливкового масла, залейте соусом и осторожно перемешайте. Подавайте, посыпав оставшейся зеленью петрушки.

Тунец с помидорами, чесноком и петрушкой «Лоренцо-весельчак»

- 300 г широкой лапши (феттучини)
- 300 г консервированного тунца в собственном соку
- 400 г помидоров
- 2 зубчика чеснока

• 1 пучок петрушки
• 3–4 листочка базилика
• 2 ст. ложки оливкового масла
• соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки оливкового масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Чеснок мелко нарежьте. Рыбу откиньте на сито и нарежьте кусочками. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте крупными дольками.

Чеснок обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавьте помидоры, тунца, посолите и потушите смесь 20 минут на слабом огне под крышкой. У петрушки отделите листочки, нарубите их и добавьте к тунцу и помидорам. Полученный соус выложите поверх лапши. Подавайте, украсив листочками базилика.

Тунец с луком, сметаной и зеленью «Бартоломео-ухажер»

• 400 г спагетти
• 1–2 банки консервированного тунца в собственном соку
• 2 луковицы
• сметана, любая зелень, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде и за 2 минуты до окончания варки добавьте нарезанный кольцами лук. Смесь доведите до готовности, откиньте на дуршлаг, смешайте с измельченной рыбой без жидкости, заправьте сметаной, солью, перцем, рубленой зеленью и прогрейте несколько минут.

Тунец с морковью, петрушкой, базиликом и лимоном «Джованни-выдумщик»

• 300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 200 г консервированного тунца в собственном соку
• 2 шт. крупной моркови
• 3–4 зубчика чеснока
• 1½ ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1½ ст. ложки рубленой зелени базилика
• 2–3 ст. ложки лимонного сока
• 4 ст. ложки оливкового масла

• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Морковь натрите на крупной терке, добавьте размятую вилкой рыбу без жидкости, лимонный сок, пропущенный через пресс чеснок и оливковое масло.

Смесь посолите, поперчите, тщательно перемешайте, накройте пленкой и поставьте на 1 час в холодильник. Затем смешайте с макаронными изделиями и быстро прогрейте. Подавайте, посыпав зеленью петрушки и базилика.

Форель с консервированным сладким перцем «Феррара»

• 150 г мелких макаронных изделий (стеллине)
• 4 филе форели (по 100 г) на коже
• 1 банка консервированного сладкого перца
• 1/4 стакана панировочных сухарей
• 2 ст. ложки твердого тертого сыра
• оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с мелко нарезанным консервированным перцем и жидкостью, в которой он находился. Смесь посолите, поперчите и сохраните в тепле.

Смешайте панировочные сухари, тертый сыр и обваляйте в полученной смеси филе рыбы. Подготовленное филе обжаривайте 3 минуты на оливковом масле кожей вверх на среднем огне. Затем переверните и обжаривайте еще 1–2 минуты. Готовое филе нарежьте порционными кусками и выложите поверх макаронных изделий.

Рулеты из форели с луком-пореем, вином и миндальной стружкой «Маджоре»

• 300 г широкой лапши (феттучини)
• 8 ломтиков филе форели
• 300 г моркови
• 300 г лука-порея
• 200 г мягкого сыра
• 2 луковицы
• 200 мл сухого белого вина

• 50 г миндальной стружки
• 50 г сливочного масла
• лимонный сок, любая зелень, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Рыбу посолите и сбрызните лимонным соком. Лук нарежьте кусочками, морковь и лук-порей — полосками.

Треть нормы моркови и лука-порея бланшируйте 1 минуту в кипящей воде и откиньте на дуршлаг. Миндаль обжарьте без добавления масла. Рыбное филе смажьте 150 г сыра, посыпьте миндальной стружкой, выложите на филе подготовленные овощи, посолите, поперчите и сверните рулетом.

Репчатый лук спассеруйте на сливочном масле до прозрачности, выложите к луку рыбные рулеты, влейте вино, накройте крышкой и потушите 10 минут на слабом огне. Затем извлеките рыбные рулеты и сохраните их в тепле. Оставшийся от тушения соус пропустите через сито, поварите в нем 3 минуты оставшиеся овощи и смешайте их с лапшой. Поверх смеси вложите рыбные рулеты. Подавайте, посыпав оставшимся сыром и рубленой зеленью.

Морской язык с баклажанами, спаржей и сладким перцем «Джулиано-говорун»

• 120 г спагетти
• 600 г филе морского языка
• 1 баклажан
• 8 стеблей спаржи
• 1 сладкий красный перец
• 2 ст. ложки оливкового масла
• 1 ст. ложка сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Для соуса:

• 100 г лука-шалота
• 50 г чеснока
• 200 мл сухого белого вина
• 200 мл сливок 33 %-ной жирности
• сок ½ лимона
• 400 г сливочного масла
• 1 ст. ложка оливкового масла
• 1 ч. ложка томатной пасты

Филе рыбы нарежьте порционными кусками. Баклажан нарежьте полукружиями, сладкий перец — треугольниками и

обжарьте поочередно в 1 ст. ложке оливкового масла. У побегов спаржи срежьте с нижней части жесткую кожицу, свяжите спаржу в пучок и поварите 3 минуты в подсоленной воде на слабом огне.

Отложите 4 шт. спагетти, остальные сварите *аль денте* в воде, в которой варилась спаржа, и откиньте на дуршлаг. Рыбное филе посолите, поперчите и обжарьте по 30 секунд с каждой стороны в смеси из 1 ст. ложки оливкового масла и 1 ст. ложки сливочного масла. На оставшемся от жарения рыбы масле обжарьте наломанные кусочками 4 шт. спагетти.

На блюдо выложите обжаренные баклажаны, поверх них — спагетти, затем спаржу и поверх нее — филе. Вокруг выложите сладкий перец, полейте все соусом и украсьте обжаренными кусочками спагетти.

Для соуса лук-шалот и чеснок мелко нарежьте, немного обжарьте на оливковом масле, влейте вино и выпарите его наполовину. Затем влейте сливки и, помешивая, доведите смесь до загустения. Уменьшите огонь и, продолжая постоянно помешивать, добавьте нарезанное кусочками замороженное сливочное масло. В конце приготовления влейте лимонный сок и приправьте солью и перцем. Полученный соус тщательно смешайте с томатной пастой и прокипятите.

Рыба с фасолью, овощами и сливами «Барабулька с мирабелью»

- 100 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
- 4 барабульки
- 400 г сливы мирабель
- 2 шт. моркови
- 100 г стручковой фасоли
- 100 г консервированной красной фасоли в собственном соку
- 3 помидора черри
- 2 стебля сельдерея
- 1 щепотка шафрана
- 2–3 ст. ложки оливкового масла
- 1–2 ст. ложки сливочного масла
- листочки базилика, перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте колечками. Рыбу освободите от костей, оставив филе на коже. Шафран замочите в 50 мл воды. Два помидора нарежьте кусочками, третий нарежьте дольками. Морковь, сельдерей, зеленую фасоль нарежьте маленькими кусочками, красную фасоль откиньте на дуршлаг, залейте все

водой и прокипятите 2 минуты. Затем откиньте на дуршлаг и смешайте с подготовленными макаронными изделиями.

Разогрейте оливковое масло, прогрейте 5 минут овощи, фасоль и макаронные изделия, посолите, поперчите, влейте настой шафрана и потушите все 2 минуты. Затем добавьте немного мелко нарубленных листочков базилика и снимите с огня. Мирабель без косточек

обжаривайте 4 минуты на сливочном масле.

Филе барабульки посолите, поперчите и обжаривайте на оставшемся оливковом масле 1 минуту кожей вниз и 30 секунд кожей вверх. Рыбу выложите на тарелки, обложите мирабелью, овощами с фасолью, макаронными изделиями и дольками оставшегося помидора. Подавайте, украсив листочками базилика.

Фрикадельки из рыбы под томатным соусом «Брависсимо»

- 500 г макарон
- 400 г филе судака, щуки, трески или налима
- 1–2 ломтика черствого белого хлеба
- 1 небольшая луковица
- 100 мл молока
- 500 г томатного соуса
- 3–4 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки
- 2–3 ст. ложки растительного масла
- зелень укропа и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Филе и намоченный в воде хлеб пропустите через мясорубку, затем смешайте с рубленым луком, зеленью петрушки, посолите и тщательно перемешайте. Из полученного фарша сделайте маленькие фрикадельки по 10–12 шт. на порцию, уложите их в смазанную маслом форму и немного обжарьте в духовке.

Подготовленные фрикадельки залейте соусом и потушите под крышкой 20–25 минут при слабом кипении. Макароны разложите по тарелкам, поверх них выложите фрикадельки в соусе и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Рыба с моллюсками, креветками, помидорами и чесноком «Равенна»

• 300 г спагетти
• 1 средняя по величине тушка любой рыбы
• 200 г очищенных моллюсков вонголе
• 200 г очищенных креветок
• 6 небольших помидоров
• 2 зубчика чеснока
• оливковое масло, зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Рыбу сварите в подсоленной воде до готовности, освободите от костей, кожи и измельчите. В небольшом количестве оливкового масла прокалите целые зубчики чеснока и извлеките его.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, нарежьте небольшими кусочками и смешайте с подготовленной рыбой. Смесь выложите на сковороду, добавьте вонголе, креветки, потушите полученный соус 10 минут на среднем огне и смешайте со спагетти. Подавайте, обильно посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Кальмары с луком и зеленью «Гарибальдиевские»

• 350 г макарон
• 500–600 г филе кальмара
• 4–5 луковиц
• растительное масло, зелень петрушки или укропа и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. На разогретую с растительным маслом глубокую сковороду выложите тонко нарезанный лук, немного обжарьте, добавьте пропущенное через мясорубку вареное филе кальмаров и обжарьте смесь, помешивая, до готовности лука.

Обжаренное филе с луком тщательно смешайте с горячими макаронами и прогрейте в духовке. Подавайте, полив растительным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Кальмары с креветками, сладким перцем и кедровыми орешками «По-венециански»

• 500 г лапши

• 220–230 г очищенных и нарезанных кальмаров
• 220–230 г очищенных креветок
• 1 стакан нарезанного сладкого красного перца
• 1 зубчик чеснока
• 80-100 г тертого сыра пармезан
• 2 ст. ложки кедровых орешков
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1 ч. ложка орегано
• 1 ст. ложка рубленой зелени базилика
• 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1/3 стакана оливкового масла
• 1/2 ч. ложки черного перца крупного помола
• соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Смешайте половину нормы оливкового масла с лимонным соком, орегано, перцем, солью и полученным маринадом залейте на 1 час кальмары и креветки.

Положите в миксер чеснок, сладкий перец, добавьте оставшееся оливковое масло и взбейте смесь до получения пюре. Затем добавьте базилик, петрушку, тертый сыр, кедровые орешки и перемешайте все до получения однородной массы.

Креветки и кальмары обжарьте на гриле по 3 минуты с каждой стороны при средней температуре. Смешайте пюре из сладкого перца, чеснока, зелени, сыра и орешков с лапшой и разложите по тарелкам. Поверх лапши выложите подготовленные морепродукты.

Мидии с фасолью, чесноком, луком и петрушкой «Бергамо»

• 500 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 250 г мидий
• 100 г фасоли
• 2 зубчика чеснока
• 1 луковица
• 1 пучок петрушки
• 3 ст. ложки оливкового масла
• соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Фасоль замочите на 10 часов, затем промойте, сварите и откиньте на дуршлаг, промойте и сварите. Один зубчик чеснока, мидии, нашинкованный лук, рубленую петрушку обжаривайте 1 0 минут на оливковом масле,

затем добавьте фасоль и перемешайте.

Влейте воду, посолите, доведите смесь до кипения, положите оставшийся зубчик чеснока, макаронные изделия и немного прогрейте. Подавайте с томатным соусом.

Моллюски с оливковым маслом, чесноком и петрушкой «Алля марчья — в духе марша»

• 500 г спагетти
• 100–150 мл оливкового масла
• 500 г очищенных моллюсков вонголе (можно замороженных)
• чеснок, зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Моллюски выложите на сковороду, влейте немного воды, оливкового масла и потушите несколько минут до готовности.

В другой сковороде с высокими бортиками разогрейте оставшееся оливковое масло и прокалите в нем целые зубчики чеснока до коричневого цвета. Затем чеснок извлеките и выложите в подготовленное масло моллюски вместе с бульоном. Потушите несколько минут, в конце приготовления добавив перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Полученный соус смешайте со спагетти и прогрейте несколько минут. Подавайте, украсив листочками петрушки.

Креветки с карри, сливками и вином по-креольски «Кабо-Верде»

• 500 г спагетти
• 500 г очищенных креветок
• 5–6 консервированных помидоров без кожицы
• 2½ стакана сливок
• 1/2 стакана сухого белого вина
• 2 ч. ложки тертого сыра
• 2 ч. ложки карри
• 3 ст. ложки сливочного масла
• 1 ст. ложка растительного масла
• зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите *аль денте* в подсоленной воде с добавлением 1 ст. ложки растительного масла, откиньте на

дуршлаг, промойте теплой водой и дайте ей стечь. Креветки обжарьте на сливочном масле и переложите их в другую посуду.

В сковороду, где жарились креветки, добавьте вино, рубленые помидоры, карри, перец, сливки и сыр. Полученный соус потушите около 10 минут на слабом огне. Затем поверх него выложите, не смешивая, спагетти и креветки, немного встряхните содержимое сковороды и прогрейте 1–2 минуты на слабом огне. Уложите на блюдо спагетти, полейте соусом, выложите креветки и посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Креветки с шампиньонами, кукурузой и пивом «От дядюшки Базилио»

- 250 г широкой лапши (феттучини)
- 300 г очищенных креветок
- 200 г замороженных шампиньонов
- 100 г консервированной кукурузы
- 2 сладких красных перца
- 2 крупных помидора
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 стакан светлого пива
- 1 ст. ложка томатной пасты
- растительное масло, любая зелень и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Обжарьте нашинкованный лук и нарезанный кусочками сладкий перец. Добавьте грибы, измельченный чеснок и обжаривайте смесь еще 3 минуты.

Положите нарезанные кусочками помидоры, томатную пасту, влейте пиво, посолите, поперчите и поварите около 10 минут до загустения. Затем добавьте кукурузу, креветки, полученный соус поварите 5 минут, смешайте с лапшой и немного прогрейте. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Креветки с фасолью под перечным соусом «Кремонские»

- 300 г вермишели
- 16 крупных креветок
- 100 г стручковой фасоли
- 1 ст. ложка сливочного масла

• 2 ст. ложки растительного масла
• веточки любой зелени и соль — по вкусу
Для перечного соуса:
• 2 сладких желтых перца
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 стакан рыбного бульона
• 2 ст. ложки жирных сливок
• 2 ч. ложки бальзамического уксуса
• растительное и сливочное масло, кайенский и белый молотый перец, соль — по вкусу Вермишель сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Фасоль поварите 3 минуты и откиньте на дуршлаг. Затем вермишель и фасоль обжарьте на сливочном масле. Креветки разрежьте пополам, обжарьте на растительном масле и посолите.

Для соуса сладкий перец, лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, затем добавьте бульон, соль, белый и кайенский перец. Смесь потушите 20 минут, протрите через сито, приправьте уксусом и влейте взбитые сливки. Полученный соус прогрейте, выложите на блюдо, поверх него уложите вермишель с фасолью и жареные креветки. Подавайте, украсив веточками зелени.

Креветки с помидорами, салатом руккола и вином «От Винченцо»

• 150 г лапши (тальятелле)
• 3 анчоуса
• 10 тигровых креветок
• 300 г помидоров
• 10 помидоров черри
• 100 г салата руккола
• 2 луковицы
• 2–3 зубчика чеснока
• 150 мл сухого белого вина
• оливковое масло, листочки базилика, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Мелко нарубите лук, чеснок, анчоусы и обжарьте все на оливковом масле вместе с очищенными креветками. Затем влейте вино и потушите смесь 2 минуты.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной

водой, очистите от кожицы, разомните в пюре, выложите к смеси и потушите все еще 3 минуты. Смесь посолите, поперчите и добавьте нарезанные половинками помидоры черри. Полученный соус смешайте с лапшой и выложите на листья рукколы. Подавайте, украсив листочками базилика.

Креветки с шампиньонами, луком-шалотом и лимоном «Любимое блюдо супруги синьора Витторио»

- 200 г спагетти
- 150 г вареных тигровых креветок
- 120–130 г шампиньонов
- 1 головка лука-шалота
- 1 зубчик чеснока
- сок и цедра 1 лимона
- 4 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 2 ст. ложки измельченного укропа
- зелень укропа и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Очень мелко нарежьте лук и чеснок и обжаривайте 2–3 минуты на оливковом масле до мягкости.

Положите нарезанные грибы, увеличьте огонь и обжаривайте смесь, помешивая, 3–4 минуты до золотистого цвета. Затем добавьте лимонный сок и цедру, сметану, креветки, прогрейте все 2–3 минуты, не доводя до кипения, посолите и смешайте со спагетти и измельченной зеленью укропа.

Блюда с грибами, овощами, орехами, фруктами и ягодами

Запеканка из грибов, тыквы, лука-порея и помидоров «Сиракузская»

• 220–230 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
• 450 г тыквы
• 150 г любых грибов
• 150 г помидоров черри
• 2 стебля лука-порея
• 1 зубчик чеснока
• 200 г сметаны
• 150 г тертого сыра чеддер
• 2 ст. ложки соуса песто
• 2 ст. ложки оливкового масла
• соль — по вкусу

Для соуса песто:

120-130 г сыра пармезан
• 2 зубчика чеснока
• 1/3 стакана кедровых орешков
• 2 пучка базилика
• 1/2 стакана оливкового масла

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. В форму уложите нарезанную кубиками тыкву, мелко нарезанный лук-порей, разрезанные пополам грибы и помидоры и пропущенный через пресс чеснок. Смесь посолите, сбрызните оливковым маслом и перемешайте. Запекайте в духовке 25–30 минут до мягкости при температуре 220 °С.

Макаронные изделия смешайте со сметаной, соусом песто, половиной нормы сыра, добавьте к овощам, перемешайте, посыпьте оставшимся сыром и запекайте в духовке 1015 минут до образования золотистой корочки. Подавайте с зеленым салатом.

Для соуса песто листочки базилика крупно нарежьте, поместите в блендер, добавьте нарезанный тонкими пластинками чеснок и всыпьте часть кедровых орешков (их можно предварительно обжарить, чтобы ореховый вкус в готовом соусе

был ярче). Измельчите все до получения однородной массы, по каплям добавляя половину нормы оливкового масла. Затем положите пармезан и продолжайте измельчать. В конце приготовления добавьте оставшиеся орешки, масло и тщательно взбейте полученный соус.

Грибы со шпинатом, семенами подсолнечника и лимоном «Киев — Рим»

- 300 г макарон
- 200 г любых грибов
- 150 г шпината
- 250 г сметаны
- 2 ст. ложки очищенных семян подсолнечника
- 2 зубчика чеснока
- 2 лимона
- 200 г тертого сыра
- растительное масло, перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде с добавлением лимонного сока и небольшого количества цедры, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте, добавьте нарезанный шпинат и потушите смесь 2 минуты. Затем положите сметану, перец, соль, измельченный чеснок и потушите все еще 5 минут. Полученный соус выложите на макароны, посыпьте тертым сыром и обжаренными семечками. Подавайте с помидорами.

Лесные грибы с помидорами, вином и сливками «Лукошко и кувшинчик»

- 225 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 225 г лесных грибов (лисичек, сыроежек, сморчков, замоченных в воде сушеных белых грибов и т. п.)
- 2 помидора
- 1 небольшая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 100 мл сухого белого вина
- 150 мл сливок
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или любистка
- 1 ст. ложка оливкового масла

• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде с добавлением 1 ч. ложки оливкового масла, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы и семян. Разогрейте оставшееся оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук и растертый с солью чеснок на слабом огне до мягкости.

Добавьте нарезанные грибы, помидоры и потушите смесь, постоянно помешивая, 2 минуты. Влейте вино, прокипятите 1 минуту, затем уменьшите огонь и добавьте сливки, зелень, перец и соль. Полученный соус смешайте с макаронными изделиями. Подавайте со свежим хлебом.

Лисички с петрушкой, чесноком, оливками и сливками «Поэтико»

• 300 г спагетти
• 500 г лисичек
• 300–400 г оливок без косточек
• 80-100 мл сливок
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 пучок петрушки
• молотый красный перец чили и черный перец, морская соль — по вкусу Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Разогрейте растительное масло и обжарьте надрезанные зубчики чеснока, чтобы масло приобрело запах. Извлеките чеснок и на полученном чесночном масле обжаривайте лисички 4–5 минут на максимальном огне. Грибы посолите, поперчите, добавьте перец чили и горсть нарубленной петрушки.

Оливки и грибы измельчите в блендере так, чтобы получились небольшие кусочки (не пюре). Полученную массу выложите на сковороду, влейте сливки, смешайте со спагетти и прогрейте. Подавайте, посыпав оставшейся измельченной петрушкой.

Помидоры с брынзой, петрушкой и чесноком «Болгарские усовершенствованные»

• 350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 400 г помидоров
• 1 зубчик чеснока
• 2 ст. ложки тертой брынзы
• 4 ст. ложки оливкового масла
• 2–3 веточки петрушки
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и сохраните в тепле. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, удалите семена, слейте сок и крупно нарежьте мякоть.

В сковороде разогрейте оливковое масло, подрумяньте слегка надрезанный зубчик чеснока, добавьте помидоры, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 10–15 минут на слабом огне. Затем извлеките чеснок и полейте полученным соусом макаронные изделия. Подавайте, посыпав тертой брынзой и мелко нарезанной петрушкой.

Помидоры с баклажанами, корицей и острым соусом «А-ля Софи Лорен»

• 500 г спагетти
• 1 кг помидоров
• 2–3 баклажана
• 3–4 крупные луковицы
• любой острый соус, тертый сыр, чеснок, лимонная кислота, корица, любая зелень и зелень базилика, молотый красный перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, посыпьте корицей и сохраните в тепле. Обжарьте нашинкованный лук, добавьте нарезанные кусочками баклажаны, затем — нарезанные ломтиками помидоры. Потушите смесь с добавлением красного перца, базилика, лимонной кислоты и острого соуса.

Поверх спагетти уложите подготовленные овощи, обильно полив их соком, в котором они тушились. Тертый сыр смешайте с пропущенным через пресс чесноком и выложите поверх овощей. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Помидоры с лимонным соком, базиликом и вином «Кальяри»

• 300 г вермишели-паутинки

• 1 свежий помидор или несколько консервированных помидоров в собственном соку

• 4 зубчика чеснока

• 1/2 стакана сухого белого вина

• 1/4 стакана лимонного сока

• 1 ст. ложка оливкового масла

• тертый сыр пармезан, зелень базилика, перец и соль — по вкусу

Вермишель поварите в подсоленной воде от 30 секунд до 1 минуты, откиньте на сито и сохраните в тепле. Нарезанный чеснок обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Влейте вино и прокипятите 1–2 минуты до выпаривания вина наполовину.

Свежий помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и нарежьте дольками. Добавьте к чесноку лимонный сок, подготовленный помидор (или консервированные помидоры). Положите нарезанный базилик, тертый сыр и перец. Полученную массу тщательно смешайте с вермишелью.

Помидоры с баклажанами, луком и сыром «От Доменико & Стефано»

• 400 г лапши (папарделле)

• 500 г помидоров

• 1 крупный баклажан

• 1 луковица

• 2 зубчика чеснока

• 2 ст. ложки растительного масла

• 1–2 ч. ложки любого соуса с зеленью

• 2 веточки базилика

• тертый сыр, перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Баклажан нарежьте кружками толщиной 1,5 см, посыпьте солью и оставьте на 10 минут. У базилика оторвите листочки. Лук и чеснок нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле.

Кружки баклажана обсушите, разрежьте на четвертинки и немного обжарьте вместе с луком. Затем добавьте нарезанные помидоры, соус и потушите все 1 0 минут под крышкой. Полученный соус посолите, поперчите и выложите поверх лапши. Подавайте, посыпав листочками базилика и тертым сыром.

Помидоры с перцем чили, чесноком и петрушкой «Бурлеско»

• 350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне)
• 500 г консервированных помидоров в собственном соку
• 2 зубчика чеснока
• 6 ст. ложек оливкового масла
• зелень петрушки, красный перец чили, черный молотый перец и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Разогрейте оливковое масло и обжарьте зубчики чеснока целиком и нарезанный кусочками перец чили. Когда чеснок приобретет коричневый цвет, извлеките его.

К перцу чили добавьте нарезанные кусочками помидоры без кожицы, перемешайте и потушите 15 минут на слабом огне. В конце тушения смесь посолите и поперчите. Затем смешайте с макаронными изделиями и прокипятите 2 минуты на максимальном огне. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры с баклажанами, маслинами, чесноком и вином «Барберини»

• 370 г макаронных изделий в форме рожков (казеречче)
• 400 г консервированных помидоров
• 1 баклажан
• 1 сладкий красный перец
• 1 сладкий желтый перец
• 2 зубчика чеснока
• 12 маслин без косточек
• 100 мл сухого белого вина
• 2 ст. ложки рубленой зелени орегано
• 8 ст. ложек растительного масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Разогрейте 5 ст. ложек масла и обжаривайте 1 минуту мелко нарезанный чеснок, пока не почувствуете запах.

Добавьте баклажан, нарезанный кубиками 1х1 см; сладкий перец, нарезанный квадратиками со стороной 1 см, и

обжаривайте смесь, помешивая, без крышки до золотистого цвета. Затем выложите нарезанные помидоры без кожицы и, помешивая, потушите все 4–5 минут, пока не выкипит часть жидкости.

Влейте вино, доведите полученный соус до кипения, приправьте солью, перцем и поварите около 20 минут, неплотно прикрыв крышкой, пока овощи не станут мягкими. Макаронные изделия смешайте с оставшимся маслом и половиной соуса. Оставшийся соус выложите поверх макаронных изделий. Подавайте, посыпав орегано и нарезанными колечками маслинами.

Помидоры с сыром рикотта и ореховым кремом «Кон аморе»

- 350 г макаронных изделий в форме бабочек (фарфалле)
- 300 г помидоров черри
- 1 небольшая луковица
- 80-100 г сыра рикотта
- 3–4 ст. ложки фисташек
- 3–4 ст. ложки миндаля
- 3–4 ст. ложки рубленых грецких орехов
- 1–2 ст. ложки сливок
- 1–2 ст. ложки молока
- 1 веточка базилика
- 4 ст. ложки оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде аль денте, промойте и откиньте на дуршлаг. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте крупными дольками. Базилик нарубите. Фисташки, грецкие орехи и миндаль измельчите в блендере, добавьте сливки, молоко, затем — перец, соль и тщательно смешайте полученный ореховый крем.

Лук обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета, добавьте помидоры, базилик, посолите, поперчите и потушите полученный соус около 15 минут. Затем выложите макаронные изделия, все прогрейте и разложите по тарелкам. Подавайте, посыпав раскрошенным сыром рикотта.

Помидоры с оливками, каперсами и сыром сулугуни «Грузинские зимние»

• 400 г спагетти
• 400 г помидоров
• 150 г сыра сулугуни
• 12 оливок без косточек
• 1 ст. ложка каперсов
• 2–3 зубчика чеснока
• 1 пучок свежего или 1 ч. ложка сушеного базилика
• 4 ст. ложки оливкового масла
• 1 щепотка молотого красного перца
• соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с подогретым соусом и мелко нарезанным сыром.

Для соуса помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и мелко нарежьте. Подготовленные помидоры смешайте с нарубленным базиликом, измельченными оливками, каперсами, перцем и оливковым маслом. Полученный соус тщательно перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 3–4 часа.

Помидоры с лимонным соусом и сыром пармезан «Пармиджано»

• 450 г лапши (тальятелле)
• 4 крупных помидора
• сок и цедра 2 лимонов
• 70–80 г тертого сыра пармезан
• 4 ст. ложки оливкового масла
• 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, промойте, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте. Взбейте цедру и лимонный сок, тертый сыр и оливковое масло. Полученный соус посолите и поперчите. Лапшу полейте соусом, добавьте помидоры, петрушку и перемешайте.

Цветная капуста с помидорами, острым перцем и брынзой «Позитивная»

• 300 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)

• 400 г цветной капусты
• 400 г помидоров
• 1 зубчик чеснока
• 1 стручок острого перца
• 4 ст. ложки тертой брынзы
• 3 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Цветную капусту разберите на соцветия и сварите в подсоленной воде. Примерно в середине варки капусты добавьте к ней макаронные изделия. Обжарьте на оливковом масле надрезанный зубчик чеснока и рубленый острый перец.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, протрите через сито и добавьте к чесноку и перцу. Полученный соус посолите и потушите 15 минут до загустения. Макаронные изделия и капусту откиньте на дуршлаг, смешайте с соусом и посыпьте тертой брынзой.

Морковь с цукини под орехово-сырном соусом «Вдохновение Марчелло»

• 300 г лапши (папарделле)
• 1 шт. моркови
• 1 цукини
• 1–2 ст. ложки молотого фундука
• 200 г плавленого сыра
• 50 мл овощного бульона
• сок 1/2 апельсина
• 1 ст. ложка сливочного масла
• соль — по вкусу

Лапшу поварите в подсоленной воде и за 4 минуты до окончания варки добавьте нарезанные морковь и цукини. Готовую смесь откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Орехи обжарьте на сливочном масле, влейте овощной бульон, выложите нарезанный кусочками плавленый сыр и добавьте апельсинный сок. Полученный соус немного поварите до загустения. Смесь из овощей и лапши разложите на тарелки и полейте соусом.

Брокколи с кедровыми орешками и сырным ассорти «Корифео»

• 350 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
• 350 г брокколи
• 150 г сыра маскарпоне
• 150 г любого голубого сыра
• 50 г кедровых орешков
• 2 головки красного лука
• 3 зубчика чеснока
• 1 ст. ложка оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь, сохранив немного отвара. Лук нашинкуйте и обжарьте на оливковом масле до мягкости. Добавьте пропущенный через пресс чеснок и спустя несколько минут — сыр маскарпоне. Полученный соус тщательно перемешайте.

Брокколи разберите на соцветия, поварите 5 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Добавьте к макаронным изделиям брокколи, соус и немного сохраненного отвара. Полученную массу прогрейте и, когда она закипит, положите нарезанный кубиками голубой сыр и поперчите. Готовое блюдо посыпьте кедровыми орешками.

Баклажаны с помидорами, сыром рикотта и красным луком «От Нино»

• 350 г макаронных изделий в форме перьев (пенне, пенне ригате)
• 400 г консервированных помидоров
• 150 г сыра рикотта
• 2 баклажана
• 2 головки красного лука
• 1/2 стручка красного перца чили или 1 щепотка молотого перца чили
• 4 зубчика чеснока
• 1 щепотка сахара
• 2–3 ст. ложки мелко нарезанной петрушки
• 4 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь, сохранив немного отвара. Баклажаны нарежьте кубиками, уложите в форму, полейте 2 ст. ложками оливкового масла, посолите и поперчите.

Запекайте в духовке 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С.

Лук и перец чили мелко нарежьте и обжарьте на оставшемся масле, затем добавьте пропущенный через пресс чеснок, помидоры и сахар. Посолите, поперчите и потушите 68 минут, пока смесь слегка не уварится. Затем положите печеные баклажаны и потушите полученный соус еще 3 минуты.

Макаронные изделия смешайте с соусом и сохраненным отваром, накройте крышкой и выдержите несколько минут. Готовое блюдо посыпьте петрушкой и раскрошенным сыром рикотта.

Баклажаны с тмином, лимоном и сладким перцем «Папарделле-каприччиозо»

- 300 г лапши (папарделле)
- 1 крупный баклажан
- 2 сладких красных перца
- 2 сладких желтых перца
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка семян тмина
- 1 ст. ложка соуса чили
- тертая цедра и сок 1 лимона
- 6 ст. ложек нарезанных листочков базилика
- 3 ст. ложки оливкового масла
- тертый твердый сыр и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Баклажан нарежьте кусочками и обжаривайте, помешивая, 5 минут на среднем огне. Добавьте нарезанный кусочками сладкий перец и обжаривайте смесь 10 минут.

Затем положите нарезанный чеснок, немного размятые ступкой семена тмина, соус чили и обжаривайте все 3 минуты. Выложите лапшу, добавьте лимонный сок, тертую цедру, базилик и тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Баклажаны с грецкими орехами, помидорами и творогом «Фузилли-фугато»

- 300 г макаронных изделий в форме спиралек (фузилли)
- 400 г консервированных помидоров

• 2 баклажана
• 100 г творога
• 100 г грецких орехов
• растительное масло, тертый сыр, чеснок, перец соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Надрезанные зубчики чеснока прогрейте в растительном масле до коричневого цвета, затем извлеките. Баклажаны нарежьте кусочками и обжаривайте несколько минут на полученном чесночном масле до золотистого цвета.

Помидоры без кожицы разомните вилкой, грецкие орехи крупно нарежьте. Орехи положите к баклажанам, обжаривайте 1–2 минуты, затем выложите помидоры, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 1 5 минут на среднем огне. Полученный соус смешайте с макаронными изделиями, прогрейте и разложите по тарелкам. Подавайте, посыпав размятым вилкой творогом и тертым сыром.

Баклажаны с помидорами, орегано, петрушкой и базиликом «Маккерони от Марио»

• 500 г макарон
• 2 небольших баклажана
• 3 помидора или 1 небольшая банка консервированных помидоров в собственном соку
• 1 луковица
• 3 зубчика чеснока
• 1/2 пучка петрушки
• 1 пучок орегано
• 1 пучок базилика
• 1/2 пучка зеленого лука
• 3 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Лук, чеснок и зелень нашинкуйте, баклажаны нарежьте кусочками. На максимальном огне обжарьте репчатый лук, чеснок и орегано, добавьте нарезанные помидоры и потушите смесь 30 минут на слабом огне. Затем посолите, поперчите, положите базилик, зеленый лук и петрушку. Полученный соус прогрейте несколько минут и смешайте с макаронами.

Цукини с вином, шпинатом, красным перцем и чесноком «Кавателли-Латина»

- 500 г макаронных изделий в форме ракушек (кавателли)
- 2 цукини
- 100 г замороженного шпината
- 500 мл сухого белого вина
- 1 стручок острого красного перца
- 3 зубчика чеснока
- 1 лавровый лист
- 3–4 ст. ложки твердого тертого сыра
- 4 ст. ложки оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

В сотейник влейте белое вино, добавьте лавровый лист и 2 ст. ложки оливкового масла. Всыпьте макаронные изделия, залейте их достаточным количеством воды, сварите до готовности и откиньте на дуршлаг. Разогрейте в сковороде оставшееся оливковое масло и обжарьте измельченный чеснок и нарезанный кусочками острый перец.

Цукини нарежьте кусочками, добавьте к чесноку и перцу и потушите на слабом огне до готовности. Шпинат залейте кипятком, оставьте на несколько минут, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте и положите к цукини. Полученный соус потушите 1 минуту, затем смешайте с макаронными изделиями, посолите, поперчите и прогрейте. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Цукини с каперсами, розмарином и лимоном «Скерцо»

- 350 г спагетти
- 450 г цукини
- 1 помидор
- 1/2 стакана свежиххлебных крошек
- 2 ст. ложки каперсов
- 2 зубчика чеснока
- мелко нарезанные зернышки 1 лимона
- сок 1/2 лимона
- 1½ ч. ложки мелко нарезанного розмарина
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки орехового масла

• перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите аль денте, добавив в кастрюлю немного оливкового масла, и сохраните в тепле. В тефлоновой сковороде разогрейте ореховое масло, обжарьте до коричневого цвета хлебные крошки и снимите сковороду с огня.

В другой сковороде разогрейте 1 ч. ложку оливкового масла и обжарьте нарезанный ломтиками чеснок, зернышки лимона и розмарин до золотистого цвета. Добавьте нарезанный ломтиками цукини и обжаривайте смесь 3–4 минуты, помешивая.

Затем положите мелко нарезанный помидор, каперсы, обжаривайте все 1 минуту, влейте лимонный сок и перемешайте. Спагетти смешайте с оставшимся оливковым маслом и поверх них выложите подготовленные овощи и хлебные крошки.

Цукини с морковью, базиликом и вареными яйцами в гнездах «Любовные игры»

• 200 г спагетти
• 6 сваренных вкрутую яиц
• 2 цукини
• 3 шт. моркови
• 1 зубчик чеснока
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
• 3 ст. ложки рубленой зелени базилика
• 6 ст. ложек растительного масла
• перец и соль — по вкусу

Морковь и цукини нарежьте в виде лапши. Спагетти сварите в подсоленной воде и за 5 минут до готовности добавьте овощи. Спагетти с овощами откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Чеснок измельчите. Смешайте масло, уксус, 2 ст. ложки зелени базилика и чеснок. Смесь приправьте солью, сахаром и перцем. Спагетти с овощами выложите на тарелки в виде гнезд. Яйца разрежьте вдоль пополам и положите в гнезда. Подавайте, посыпав оставшимся базиликом.

Сладкий перец с инжиром и сельдереем «Дольче-дольче»

• 400 г тонких макаронных изделий (спагеттини, букатини, капеллини)

• 3 сладких зеленых перца
• 3 сладких красных перца
• 1 стебель сельдерея
• 3 плода инжира
• 4 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия поварите около 8 минут до готовности, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Сладкий перец очистите от семян и вместе с сельдереем нарежьте мелкими кусочками.

Подготовленные овощи обжаривайте, помешивая, 10–15 минут на оливковом масле, посолите и поперчите. При необходимости добавьте несколько столовых ложек воды. С инжира снимите кожицу, мякоть мелко нарежьте и смешайте с обжаренными овощами. Полученный соус выложите поверх макаронных изделий.

Сладкий перец с луком, чесноком и сливками «Букатини с пеперони»

• 350 г тонких макаронных изделий (букатини)
• 3 сладких перца
• 1 луковица
• 2 зубчика чеснока
• 100 мл сливок
• растительное масло, тертый сыр пармезан, майоран, перец и соль — по вкусу Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сладкий перец очистите от семян, обсушите и нарежьте длинными полосками. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Затем добавьте сладкий перец и обжаривайте все до готовности.

Смесь измельчите в миксере, влейте сливки, перемешайте, добавьте майоран, соль и, предварительно обязательно попробовав, поперчите. Полученный соус смешайте с макаронными изделиями и прогрейте несколько минут на минимальном огне. Подавайте, посыпав тертым сыром пармезан.

Кабачки с орехами, сливками и апельсинным соком «Спагетти-Фоджа»

• 400 г спагетти
• 2 небольших кабачка
• 100 г молотого фундука
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 100 мл жирных сливок
• 200 мл овощного бульона
• 2–3 ст. ложки апельсинного сока
• 1 ст. ложка растительного масла
• тертый мускатный орех, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде до готовности. За 1 минуту до конца варки добавьте тонко нарезанные кабачки. Спагетти с кабачками откиньте на дуршлаг, выложите на блюдо и полейте ореховым соусом.

Для соуса лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте сливки, бульон, орехи и, помешивая, доведите смесь до кипения. Приправьте солью, перцем, тертым мускатным орехом и апельсинным соком. Полученный соус тщательно перемешайте и прокипятите.

Петрушка с чесноком, острым перцем и сыром «Вилладжио»

• 250 г спагетти
• 4 зубчика чеснока
• 1 пучок петрушки
• 1 стручок острого перца
• 4 ст. ложки тертого сыра пармезан
• 4 ст. ложки оливкового масла
• 1 ч. ложка соли

Спагетти поварите 8 минут до готовности, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Чеснок очень мелко нарубите. Листочки петрушки измельчите. Оливковое масло разогрейте и немного обжарьте, постоянно помешивая, чеснок вместе с целым стручком перца. Следите за тем, чтобы чеснок не приобрел коричневый оттенок.

Сковороду снимите с огня и держите в тепле. Перец и чеснок извлеките из полученного чесночного масла. В предварительно нагретой кастрюле смешайте спагетти с чесночным маслом и петрушкой. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Квашеная капуста с шампиньонами, луком и оливковым маслом «Из меню русского ресторанчика в Брешиа»

• 250 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 500 г квашеной капусты
• 100 г шампиньонов
• 2 луковицы
• 5 ст. ложек оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в

тепле. Лук нашинкуйте и слегка обжарьте на оливковом масле. Шампиньоны нарежьте ломтиками, добавьте к луку и все обжарьте. Затем выложите капусту, влейте намного воды, накройте крышкой и потушите около 20 минут, посолив и поперчив в конце тушения. Полученный соус тщательно смешайте с макаронными изделиями.

Сыр маскарпоне с лимоном и базиликом «Тальятелле от Амалии»

• 500 г лапши (тальятелле)
• 250 г сыра маскарпоне
• 5 ст. ложек лимонного сока
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 1 пучок базилика
• перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, сохранив немного отвара. Сыр смешайте с лимонным соком, цедрой, прогрейте 2–3 минуты, постоянно помешивая, на среднем огне, посолите и поперчите. Базилик мелко нарежьте. Смешайте лапшу с подготовленным сыром, базиликом, добавьте немного отвара и прогрейте.

Зеленый сыр с фисташками и сливками «Конкильетте-Прато»

• 300 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 2 ст. ложки сливок
• 100 г зеленого сыра (горгонзола или рокфор)
• 100 г фисташек

• оливковое масло, тертый сыр и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Сыр нарежьте кусочками, залейте сливками и прогрейте смесь, помешивая, на минимальном огне до расплавления сыра.

Очищенные фисташки натрите на мелкой терке, обжаривайте 30 секунд на сухой сковороде и смешайте с сыром и сливками. Макаронные изделия смешайте с полученным соусом и разложите по тарелкам. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Брынза с орехами, чесноком, петрушкой и острым перцем «Италика»

• 400 г спагетти
• 200 г брынзы
• 2–3 ст. ложки любых орехов
• 2–3 зубчика чеснока
• 2 стручка острого перца
• 2–3 пучка петрушки
• 10 ст. ложек растительного масла
• соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Петрушку мелко нарубите, чеснок измельчите, брынзу нарежьте мелкими кусочками. Орехи обжарьте и измельчите. Перец очистите от семян, нарежьте полосками и обжарьте.

Чеснок и перец немного потушите на растительном масле, затем перец извлеките и добавьте петрушку, брынзу и орехи. Полученный соус посолите, перемешайте, немного прогрейте и смешайте со спагетти. Подавайте, украсив полосками обжаренного перца.

Сырное ассорти с чесноком и базиликом «Радость Франчески»

• 500 г макарон
• 150 г сыра двух сортов (из них 50 г сыра рокфор)
• 3 зубчика чеснока
• 1–2 ст. ложки растительного масла
• зелень базилика и соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг

и сохраните в тепле. Зелень базилика мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс, смешайте и разотрите до получения однородной массы. Добавьте немного растительного масла, тертый сыр и тщательно перемешайте. Макароны полейте оставшимся маслом и смешайте с пастой из базилика и чеснока.

Сливочный сыр с грецкими орехами, майораном и брынзой по-римски «Колизейский»

- 350 г лапши (феттучини)
- 200 г плавленого сливочного сыра
- 40 г грецких орехов
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. ложки тертой брынзы
- 1 щепотка молотого майорана
- перец и соль — по вкусу

Лапшу сварите *аль денте* в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте, сохранив несколько ложек отвара. У петрушки удалите стебли и мелко нарубите листочки. Затем смешайте петрушку с крупно нарубленными орехами, майораном, плавленым сыром и тертой брынзой. Полученную смесь взбейте до получения воздушной и рыхлой массы.

В подготовленную орехово-сырную массу влейте отвар, добавьте соль, перец и перемешайте. Смешайте прогретую лапшу с орехово-сырной массой и все аккуратно перемешайте.

Миндаль с кайенским перцем, чесноком и петрушкой «Влюбленный Ромео»

- 500 г спагетти
- 100 г бланшированного и обжаренного цельного миндаля
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки
- 6 ст. ложек оливкового масла
- тертый сыр пармезан, кайенский перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, промойте и откиньте на дуршлаг, сохранив 100 мл отвара. В блендере измельчите в пюре чеснок, зелень петрушки и миндаль. Не выключая блендер, влейте 1 ст. ложку оливкового масла и отвар. Полученный соус посолите и поперчите. Выложите прогретые спагетти на блюдо,

приправьте солью, перцем, оставшимся оливковым маслом и полейте соусом. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Кедровые орешки с чесноком, петрушкой и оливковым маслом «Реджо-ди-Калабрия»

- 400 г макарон
- 1 ст. ложка кедровых орешков
- 1 пучок петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 ст. ложки оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Макароны сварите аль денте в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Разогрейте 3 ст. ложки масла и подрумяньте целые зубчики чеснока. Добавьте кедровые орешки и обжарьте их до появления золотистого оттенка. Снимите сковороду с огня, смесь посолите и поперчите.

В другой сковороде слегка обжарьте панировочные сухари в оставшемся масле. Обжаренный чеснок нарубите и смешайте с подготовленными кедровыми орешками, подрумяненными панировочными сухарями и мелко нарезанной зеленью петрушки. Полученной смесью посыпьте макароны.

Яйца с мускатным орехом и шпинатом «По-флорентийски»

- 300 г спагетти
- 1 кг свежего или замороженного шпината
- 4 яйца
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 щепотка молотого мускатного ореха
- перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с полутора столовыми ложками сливочного масла. Шпинат сварите, откиньте на дуршлаг, измельчите, посыпьте мускатным орехом и поперчите.

Выложите спагетти на подогретое блюдо и поверх них уложите подготовленный шпинат. Яйца обжарьте на оставшемся сливочном масле, добавляя небольшими порциями растительное

масло, чтобы яйца не подгорели, и выложите их поверх шпината. Подавайте с овощным салатом.

Оладьи с морской капустой и морковью «Находкинские»

- 200 г вермишели
- 100 г вареной морской капусты
- 2 шт. моркови
- 2 яйца
- 2 стакана грибного отвара
- 1 ст. ложка сахара
- 4 ст. ложки растительного масла
- любая зелень и соль — по вкусу

Вермишель сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Отделите белки от желтков. Морковь нарежьте кусочками, припустите в грибном отваре, откиньте на дуршлаг и вместе с морской капустой пропустите через мясорубку.

Вермишель смешайте с полученным пюре, добавьте растертые с сахаром яичные желтки, перемешайте, введите взбитые яичные белки, посолите и осторожно перемешайте. Полученную массу выкладывайте ложкой на сковороду и обжарьте оладьи на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Оладьи из вермишели с грибами, баклажанами и помидорами «Вива, Руссиа!»

- 150 г вермишели
- 400 г шампиньонов
- 1 банка консервированных помидоров без кожицы
- 1 крупный баклажан
- 1 пучок зеленого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1–2 яйца
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 4–5 ст. ложек оливкового масла
- 1 ч. ложка любой сушеной зелени
- белый молотый перец и соль — по вкусу

Вермишель поварите 5 минут в 250 мл подсоленной воды на

слабом огне, откиньте на дуршлаг, разложите на доске и остудите. Зеленый лук нарежьте колечками, баклажан — кусочками, чеснок измельчите. Грибы разрежьте на 4 части и полейте лимонным соком.

Разогрейте 2 ст. ложки оливкового масла и обжарьте кусочки баклажана на максимальном огне. Затем добавьте зеленый лук, чеснок, грибы и все обжарьте до готовности. Выложите измельченные помидоры, посыпьте зеленью, посолите, поперчите и потушите полученный соус несколько минут.

Вермишель смешайте с взбитыми яйцами и, выкладывая массу ложкой, пожарьте оладьи с обеих сторон на оставшемся масле до образования румяной корочки. Готовые оладьи уложите на блюдо и поверх них выложите соус.

Вермишелевые оладьи с сыром «Рецепт тети Дуси»

- 150 г вермишели
- 150 г тертого костромского или голландского сыра
- 1 луковица
- 5 яиц
- растительное масло, перец и соль — по вкусу

Вермишель сварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг, охладите и смешайте с тертым сыром, взбитыми яйцами, измельченным луком, солью и перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и, выкладывая массу ложкой в разогретое растительное масло, пожарьте оладьи с обеих сторон до золотистого цвета.

Семена подсолнечника с петрушкой и чесноком «По-бразильски»

- 300 г лапши (тальятелле)
- 200 г очищенных семян подсолнечника
- 4 пучка петрушки
- 4 зубчика чеснока
- 6 ст. ложек растительного масла
- соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, сохранив немного отвара. Петрушку мелко нарежьте, чеснок разрежьте пополам. Семечки прогрейте на раскаленной сковороде. Половину из них измельчите в блендере вместе с

чесноком, 3 ст. ложками растительного масла и солью до получения пюре. Готовое пюре смешайте с оставшимся маслом, отваром, взбейте в блендере до получения однородной массы и выложите поверх прогретой лапши. Подавайте, посыпав оставшимися семечками.

Макаронные креветки с пряным соусом «Дешево, но не сердито»

• 500 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 1/2 стакана острого пряного томатного соуса
• 2 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия, не отваривая, обжарьте до золотистого цвета и слейте излишки масла из сковороды. На раскаленную сковороду с макаронными изделиями влейте столько

кипятка, чтобы он покрыл их.

Накройте сковороду крышкой и поварите макаронные изделия 10 минут на среднем огне. Если за это время вода не выкипит, откройте крышку и увеличьте огонь. Затем снимите сковороду с огня, добавьте соус и только после этого посолите и поперчите содержимое. Накройте сковороду крышкой и прогревайте блюдо еще 10 минут.

Гречневая лапша с капустой и картофелем «По-ломбардийски»

• 300 г гречневой муки (можно размолоть гречневую крупу в миксере)
• 100 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• 1 небольшой кочан капусты
• 4 средние по величине картофелины
• 1 зубчик чеснока
• 1 яйцо
• 200 г любого сыра
• 1 стакан молока
• перец и соль — по вкусу

Смешайте гречневую муку с пшеничной, насыпьте горкой, добавьте яйцо, молоко, немного соли и замесите тесто. Вымешивайте тесто до получения гладкой и упругой массы,

раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм и нарежьте полосками 1х6 см.

Капусту нашинкуйте, картофель нарежьте брусочками и поварите в подсоленной воде около 20 минут. Затем добавьте полученную лапшу и поварите все еще 10 минут.

Капусту, картофель и лапшу откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле.

Растопите сливочное масло, сыр нарежьте кусочками, выложите в масло и добавьте пропущенный через пресс чеснок. Полученный соус тщательно прогрейте и полейте им подготовленную лапшу.

Томатный сок с водкой, чесноком и хреном «Кровавая Маруся»

- 400 г тонких макаронных изделий (букатини)
- 1 стакан томатного сока
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. ложки водки
- 1 ч. ложка хрена
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и смешайте с соусом. Для соуса разогрейте масло, добавьте пропущенный через пресс чеснок, петрушку и потомите, помешивая, около 30 секунд до появления запаха чеснока.

Смешайте томатный сок, водку, хрен, соль и перец. Смесь доведите до кипения, прокипятите 30 секунд и смешайте с подготовленными чесноком и петрушкой.

Груши с голубым сыром «Лакомство Джульетты»

- 400–450 г спагетти
- 350–400 г консервированных груш в сиропе или из компота
- 350–400 г голубого сыра
- сливочное масло и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, промойте, откиньте на дуршлаг и сохраните в тепле. Растопите сливочное масло в сковороде с толстым дном. Сыр раскрошите, расплавьте и добавьте мелко нарезанные груши, очищенные от кожицы.

Слишком густой соус можно разбавить грушевым сиропом (компотом). Полученный соус немного прогрейте и смешайте со спагетти.

Соус, синьоры!

Говядина с белыми грибами, помидорами и морковью «Тосканская»

- 400 г нежирной говядины
- 20 г сушеных белых грибов
- 6 помидоров
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 веточки базилика
- 1 веточка сельдерея
- 3–4 ст. ложки оливкового масла
- мясной бульон, перец и соль — по вкусу

Говядину нарежьте тонкими ломтиками, лук, морковь, листочки сельдерея и базилика мелко нарубите. Подготовленные продукты обжаривайте 15 минут на оливковом масле под крышкой. Грибы залейте теплой водой и оставьте для набухания. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив воду, в которой они замачивались.

Обжаренное мясо извлеките и мелко нарубите вместе с грибами. Полученную смесь выложите к моркови, луку, зелени и влейте воду из-под грибов. Полученный соус посолите, поперчите и потушите 30 минут без крышки.

Телятина с говядиной, ветчиной, грибами и помидорами «Рагу-болоньезе»

- 200 г телятины
- 200 г говядины
- 100 г ветчины или вареного бекона
- 50 г любых сушеных грибов
- 500 г консервированных помидоров в собственном соку
- 1 шт. моркови
- 1 крупная луковица
- 1 стебель сельдерея
- 1/2 стакана сухого красного вина
- 1/2 стакана жирных сливок

• 5 ст. ложек сливочного масла
• 3 ст. ложки оливкового масла
• 1/4 ч. ложки перца
• 1 ст. ложка соли
• тертый сыр пармезан — по вкусу

Залейте сушеные грибы кипятком, оставьте на 30 минут, откиньте на сито, промойте, мелко нарежьте и снова промойте. Телятину и говядину пропустите через мясорубку. Морковь, лук, сельдерей, ветчину (бекон) пропустите через мясорубку и обжаривайте 30 минут на слабом огне. Затем увеличьте огонь, выложите полученный фарш и перемешивайте до тех пор, пока он не побелеет. Влейте вино и потушите смесь, изредка помешивая, до полного испарения жидкости.

Помидоры очистите от кожицы, разомните и смешайте с мясом и овощами. Смесь посолите, поперчите, накройте крышкой и потушите 40 минут на слабом огне. В соус, предназначенный для немедленной подачи, влейте сливки и всыпьте тертый сыр. Соус, предназначенный для хранения, разложите по контейнерам и заморозьте. Перед употреблением разморозьте его, нагрейте, влейте сливки и всыпьте тертый сыр.

Фарш с помидорами, сельдереем, петрушкой и орегано «Болоньезе-ариозо»

• 500 г постного говяжьего фарша
• 500 г консервированных помидоров в собственном соку
• 2 шт. моркови
• 1 крупная луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 корень сельдерея
• 2 ст. ложки томатной пасты
• 2 ч. ложки сахара
• 1 стакан мясного бульона из кубика
• 1/4 стакана измельченной зелени петрушки
• 1 ч. ложка сушеного орегано
• 2 ст. ложки оливкового масла
• 1 ч. ложка перца
• соль — по вкусу

Морковь и лук нашинкуйте, корень сельдерея измельчите и обжарьте все на оливковом масле до мягкости. Фарш положите к овощам и обжарьте на максимальном огне до золотистого цвета.

Помидоры без кожицы разомните и выложите вместе с соком

к фаршу. Добавьте томатную пасту, измельченный чеснок, влейте бульон и приправьте орегано, сахаром, солью и перцем. Полученный соус доведите до кипения, потушите 1 5 минут на слабом огне и смешайте с зеленью петрушки.

Фарш с грибным ассорти, помидорами, петрушкой и вином «Вигорозо»

- 500 г полукопченой колбасы
- 250 г постного говяжьего фарша
- 500 г любых свежих грибов
- 30 г любых сушеных грибов
- 1 кг консервированных помидоров в собственном соку
- 3 шт. моркови
- 3 луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- 3 веточки сельдерея
- 1/2 плотно утрамбованного стакана зелени петрушки
- 2 стакана сухого красного вина
- 2 стакана говяжьего бульона
- 3 ст. ложки томатной пасты
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 ст. ложка оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Чеснок и зелень петрушки измельчите по отдельности (можно воспользоваться миксером). Лук, морковь и зелень сельдерея крупно нарежьте. Сушеные грибы залейте 1 стаканом горячей воды и оставьте для набухания. Набухшие сушеные грибы откиньте на дуршлаг, сохранив воду, в которой они замачивались. Мелкие свежие грибы оставьте целыми, крупные разрежьте пополам или на четвертинки.

Колбасу очистите от шкурки, нарежьте брусочками и обжаривайте вместе с фаршем 5 минут на максимальном огне без масла до потемнения фарша. Затем добавьте оливковое масло, чеснок, лук, морковь, листья сельдерея и обжаривайте смесь, помешивая, 10 минут до размягчения овощей. Влейте вино и потушите все, часто помешивая, около 15 минут, пока вино почти полностью не выкипит.

Выложите к смеси томатную пасту и консервированные помидоры без кожицы вместе с соком. Доведите до кипения и прокипятите 15 минут на слабом огне под крышкой. Затем увеличьте огонь до максимального, положите подготовленные

свежие и сушеные грибы, влейте говяжий бульон, воду, в которой замачивались грибы, лимонный сок и добавьте петрушку.

Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь, неплотно накройте крышкой и, периодически помешивая, поварите 3 часа на минимальном огне. Незадолго до конца варки полученный соус посолите и поперчите. Подавайте в горячем или холодном виде.

Шпик с луком, петрушкой и томатной пастой «Рубато»

- 1 ст. ложка нарезанного шпика
- 1 луковица
- 5 ст. ложек томатной пасты
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- вода или бульон, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Мелко нарезанный шпик и мелко нашинкованный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавив рубленую зелень петрушки, томатную пасту, соль и перец. Затем разведите смесь горячей водой (бульоном) и поварите около 1 часа на слабом огне. Полученный соус протрите через сито.

Ветчина с яйцами и чесноком «Карбонара ди Фолиньо»

- 350 г копченой ветчины
- 225 мл сливок
- 4 желтка
- 2 зубчика чеснока
- 3–4 ст. ложки тертого сыра пармезан
- 1 ст. ложка оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Разогрейте оливковое масло и обжаривайте зубчики чеснока целиком 1 минуту. Положите нарезанную мелкими кусочками ветчину и обжаривайте смесь еще 3–4 минуты.

Взбейте сливки и желтки, влейте к смеси и прогрейте все 1–2 минуты на минимальном огне. Небольшими порциями всыпьте тертый сыр, посолите и поперчите. Полученный соус тщательно перемешайте.

Индейка с морковью, сливками и зеленым луком «Тарквиния»

• 300 г филе индейки
• 2 шт. моркови
• 250 мл куриного бульона
• 200 мл сливок
• 2 ст. ложки муки
• 2 ст. ложки лимонного сока (можно заменить лимонной кислотой)
• 1 пучок зеленого лука
• растительное масло, перец и соль — по вкусу

Филе индейки нарежьте небольшими кусочками, морковь и зеленый лук нашинкуйте и обжарьте все на растительном масле. Влейте куриный бульон, доведите до кипения и поварите 5 минут на среднем огне.

Затем влейте сливки и прокипятите смесь. При постоянном помешивании осторожно добавьте лимонный сок, муку и прокипятите полученный соус.

Куриная печень с анчоусами, острым перцем и вином «Шутка великого Джоаккино»

• 120–130 г куриной печени
• филе 3-х анчоусов
• 2 стручка острого зеленого перца
• 1 небольшая луковица
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки сухого белого вина
• сок 1 лимона
• 6 ст. ложек оливкового масла
• 1 веточка петрушки
• лимонная цедра, перец и соль — по вкусу

Филе анчоусов, куриную печень и петрушку мелко нарубите. Острый перец очистите от семян и мелко нарубите. Лук нарежьте кусочками, чеснок измельчите. Обжарьте чеснок на оливковом масле и извлеките из сковороды.

В подготовленное масло положите анчоусы, печень, лук, петрушку и немного потушите. Затем влейте вино, уксус, смесь посолите, поперчите и перемешайте. В конце тушения добавьте острый перец, прокипятите и снимите с огня. Полученный соус тщательно перемешайте.

Анчоусы с грецкими орехами, петрушкой и чесноком «Кон брио — с жаром»

- 5–6 анчоусов
- 100 г очищенных грецких орехов
- 250 г зелени петрушки
- 2 зубчика чеснока
- оливковое масло и соль — по вкусу

Ядра грецких орехов разрежьте пополам или на четвертинки и немного обжарьте на сухой сковороде. Затем добавьте оливковое масло, мелко нарезанные чеснок и анчоусы. Смесь обжаривайте 1 минуту, выложите мелко нарезанную зелень петрушки, посолите и снимите с огня. Полученный соус тщательно перемешайте.

Сардины с миндалем и яйцами по-голландски «Рембрандтовские»

- 1 банка консервированных сардин в собственном соку
- 10–12 ядер миндаля
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 1 ч. ложка сахара
- 8 ч. ложек уксуса
- 1 ст. ложка муки
- 2 ст. ложки сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Сардины освободите от костей и тщательно разомните вилкой. Ядра миндаля измельчите и разотрите с желтками. Добавьте сахар, уксус и растирайте смесь деревянной ложкой до получения однородной массы.

Отдельно разотрите сливочное масло с мукой и влейте небольшими порциями, постоянно помешивая, 1 стакан воды. Затем смешайте все подготовленные продукты и поварите полученный соус при слабом кипении до загустения.

Креветки с кайенским перцем и сливками «Из меню таверны в Сорренто»

- 500 г креветок
- 100 мл сливок

• 2½ ст. ложки муки
• 1 ст. ложка лимонного сока
• 1 ст. ложка растительного масла
• молотый кайенский и черный перец, соль — по вкусу

Креветки очистите от панциря и поварите 10 минут в 200 мл воды. Полученный бульон процедите и добавьте воды, чтобы объем жидкости составлял 400 мл. Муку взбейте с небольшим количеством холодного бульона из-под креветок. Затем влейте сливки и растительное масло.

Смесь доведите до кипения и, помешивая, прокипятите 5 минут на слабом огне. Приправьте солью, кайенским, черным перцем и лимонным соком. Выложите подготовленные креветки, нарезанные маленькими кусочками. Полученный соус прогрейте, не доводя до кипения.

Крабовое мясо с шампиньонами, вином и острым перцем «От Гвидо-гурмана»

• 120–130 г мяса крабов
• 1 небольшая банка консервированных шампиньонов
• 2 луковицы
• 1 зубчик чеснока
• 1/2 стакана сухого белого вина
• 1/2 стакана сливок
• 1 желток
• сок 1/2 лимона
• 1 ст. ложка крахмала
• 1 щепотка молотого тмина
• 1 ч. ложка любой ароматной приправы
• острый перечный соус или острый стручковый красный перец — по вкусу

Лук нарубите, чеснок мелко нарежьте и вместе с тмином припустите в вине 2 минуты. Затем влейте жидкость из-под шампиньонов, 80 мл воды и доведите смесь до кипения. Крахмал взбейте с желтком и сливками, добавьте в полученный бульон, но не кипятите.

Выложите нарезанные шампиньоны и нарезанное кусочками мясо крабов, посыпьте ароматной приправой и полейте острым соусом и лимонным соком. Полученный соус немного прогрейте и снимите с огня.

Грибы с лимонной цедрой, мускатным орехом и сливками «Венето»

• 200 г любых грибов
• 1½ стакана сливок
• 3 ст. ложки тертого сыра
• 1 зубчик чеснока
• 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
• 3 ст. ложки сливочного масла
• тертый мускатный орех и перец — по вкусу

Растопите сливочное масло и обжаривайте 30 секунд нарезанные ломтиками грибы на среднем огне. Добавьте измельченный чеснок, сливки, лимонную цедру, перец и мускатный орех. Смесь обжаривайте, помешивая, 12 минут. Затем положите тертый сыр и обжаривайте полученный соус еще 2–3 минуты на среднем огне.

Грибы с помидорами, душицей, сельдереем и луком «Эспрессиво»

• 120–130 г любых грибов
• 5–6 помидоров
• 2 крупные луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 1 ст. ложка растительного масла
• 1 ст. ложка сливочного масла
• 1 пучок сельдерея
• зелень душицы, лавровый лист, сахар, перец и соль — по вкусу

Грибы разрежьте на четвертинки и обжарьте в небольшом количестве сливочного масла. Разогрейте растительное масло и обжаривайте на среднем огне мелко нарезанный лук и измельченные листья сельдерея до размягчения лука.

Добавьте измельченный чеснок, нарезанные кусочками помидоры, измельченную зелень душицы, лавровый лист, перец и сахар. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и потушите около 40 минут на слабом огне. За 10 минут до конца тушения извлеките лавровый лист и положите подготовленные грибы.

Помидоры с луком, чесноком и морковью «Знаменитая сальса

ди помодоро»

• 500 г помидоров
• 1 шт. моркови
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 1 стакан бульона
• 1 ч. ложка муки
• 1 ст. ложка растительного масла
• зелень сельдерея, листочки базилика или майоран, корень петрушки, красный молотый перец и соль — по вкусу

Морковь, лук, чеснок, корень петрушки и зелень крупно нарубите и потушите на растительном масле. Добавьте муку, нарезанные дольками помидоры, влейте бульон и поварите все на слабом огне до мягкости. Затем протрите через сито, приправьте красным перцем, солью и прокипятите.

Помидоры с кориандром «Сальса-верде»

• 500 г небольших зеленых помидоров
• 1/2 луковицы
• 1 ст. ложка рубленой кинзы
• перец и соль — по вкусу

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и крупно нарежьте. Лук и кинзу мелко нарежьте. Подготовленные продукты взбейте миксером, посолите и поперчите.

Помидоры с базиликом, чесноком и апельсинным соком «Итальянская сказка»

• 1 кг помидоров
• 15 листочков базилика
• 3 зубчика чеснока
• 1 ч. ложка апельсинного сока
• 3 ст. ложки оливкового масла
• соус табаско и соль — по вкусу

Разогрейте 2 ст. ложки оливкового масла, положите нарезанный чеснок, половину нормы листочков базилика, нарезанные помидоры, соль и потушите смесь 15–20 минут. Затем

влейте апельсинный сок, приправьте соусом табаско и потушите полученный соус еще 5 минут.

Помидоры с луком, чесноком, петрушкой и базиликом «Основательные»

• 2 банки (по 400 г) консервированных помидоров в собственном соку
• 2 луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
• 1 ст. ложка измельченной зелени базилика
• 3 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Лук и чеснок измельчите. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Смешайте лук, чеснок, помидоры, приправьте сахаром, солью, перцем и потушите 40 минут. Затем добавьте зелень петушки и базилика и потушите все еще 15 минут. Полученный соус взбейте в блендере и прокипятите.

Помидоры с чесноком, базиликом, орегано и петрушкой «Маринара итальяна»

• 1 банка (800 г) консервированных помидоров в собственном соку
• 3 зубчика чеснока
• 3–4 ст. ложки измельченной зелени базилика
• 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
• 2 ст. ложки свежего измельченного или 2 ч. ложки сушеного орегано
• 2 ч. ложки бальзамического уксуса
• 1 ст. ложка оливкового масла
• перец и соль — на кончике ножа

Разогрейте оливковое масло и обжаривайте 1 минуту, помешивая, на среднем огне нарезанный чеснок, базилик, петрушку и орегано. Затем влейте уксус, выложите вместе с соком измельченные помидоры без кожицы, уменьшите огонь и потушите полученный соус 10 минут.

Помидоры с оливками, луком, петрушкой и перцем «Ригорозо — точно»

- 1 кг помидоров
- 1 банка оливок без косточек
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. ложки тертого сыра пармезан
- 1 ч. ложка сахара
- 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 1/4 ч. ложки молотого жгучего красного перца
- 1 ч. ложка соли

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Лук обжарьте на оливковом масле и смешайте с измельченным чесноком.

Помидоры и жгучий перец доведите до кипения, приправьте сахаром, солью и потушите 1 5 минут под крышкой. Оливки измельчите, смешайте с томатной массой, добавьте тертый сыр и зелень петрушки. Полученный соус тщательно перемешайте.

Сладкий перец с корнишонами и итальянскими сырами «Помпозо»

- 1/2 сладкого красногоперца
- 1/2 сладкого желтогоперца
- 2 корнишона
- 50 г сыра дольчелатте
- 1/2 стакана сыра маскарпоне
- 1 ст. ложка лимонного сока
- перец и соль — по вкусу

Половинки сладкого перца подержите над горячим грилем 5–7 минут кожицей вверх, пока она равномерно не обуглится. Затем поместите перец на несколько минут в пластиковый пакет, очистите от кожицы и мелко нарежьте.

Сыр дольчелатте разомните вилкой, добавьте сыр маскарпоне, лимонный сок, тщательно перемешайте смесь и положите в нее подготовленный перец и мелко нарезанные корнишоны. Полученный соус посолите и поперчите.

Корнишоны с йогуртом, каперсами и шафраном «Пезанте»

• 4 корнишона
• 3 ст. ложки каперсов
• 1 ст. ложка мелко рубленного лука-резанца или нарезанного тонкими полосками лука-порея
• 150 г сметаны
• 150 г натурального йогурта
• 1 ст. ложка майонеза
• 1/3 пакетика шафрана
• перец и соль — по вкусу

Корнишоны мелко нарубите. Шафран растворите в 2 ч. ложках горячей воды. Смешайте корнишоны, шафран, каперсы, лук, сметану, йогурт и майонез. Полученный соус посолите и поперчите. Подавайте, выдержав в холодильнике 2–3 часа.

Базилик с орехами, чесноком и сырным ассорти «Сложный соус песто»

• 100 г зелени базилика
• 1–2 ст. ложки тертого сыра пармезан
• 1–2 ст. ложки тертого твердого овечьего сыра
• 1–2 зубчика чеснока
• 2 ст. ложки орехов пинии или кедровых орешков
• 2 ст. ложки грецких орехов
• 2–3 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 100 мл оливкового масла
• 1 ч. ложка крупной соли

Базилик, петрушку и чеснок положите в миксер. Добавьте соль, грецкие орехи и орехи пинии (кедровые орешки). Если вы используете орехи пинии, предварительно обжарьте их 3–4 минуты в духовке без добавления масла. Взбейте смесь до получения однородной массы.

Затем положите в смесь овечий сыр и сыр пармезан. Постоянно помешивая, влейте небольшими порциями оливковое масло. Если вы используете миксер, то включите его на минимальную скорость, чтобы масло не разогревалось, иначе соус потеряет во вкусе. Готовый соус выложите в плотно закрывающуюся посуду и храните в холодильнике (до 2 недель).

Сыр с базиликом, орехами и чесноком «Простой соус песто»

• 120–130 г твердого сыра
• 1/3 стакана грецких орехов или кедровых орешков
• 2 зубчика чеснока
• 2 пучка базилика
• 1/2 стакана оливкового масла

Сыр нарежьте кусочками и измельчите в миксере. Добавьте толченый чеснок, орехи, нарезанные листочки базилика и взбивайте до получения однородной массы.

Затем небольшими порциями влейте оливковое масло и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет густой и однородной.

Базилик с фундуком, сыром пармезан и оливковым маслом «Очень простой соус песто»

• 2 стакана зелени базилика
• 2 ст. ложки фундука
• 1/4 стакана тертого сыра пармезан
• 1/4 стакана оливкового масла
• 1/2 ч. ложки соли

Смешайте в миксере орехи, зелень базилика, сыр, оливковое масло и соль. Затем влейте четверть стакана горячей воды и тщательно взбейте полученный соус.

Грецкие орехи с базиликом, чесноком и мятой «Апельсинный песто»

• 3–4 ст. ложки грецких орехов
• 2 ст. ложки апельсинного концентрата
• 2 зубчика чеснока
• 1 пучок базилика
• 1 пучок мяты
• оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Грецкие орехи, концентрат, чеснок, базилик и мяту смешайте миксером до получения однородной массы, добавляя

небольшими порциями оливковое масло. Полученный соус посолите и поперчите.

Кисло-сладкий соус из овощного микса с имбирем «Пасторале»

• 2 ст. ложки мелко нарезанных пикулей (смесь маринованных мелких овощей: лук, чеснок, огурцы, помидоры, стручки гороховые и фасолевые, сладкий красный перец, морковь, баклажаны, цветная капуста)
• 1 ст. ложка мелко нарезанного или 1/2 ч. ложки молотого имбиря
• 1 ч. ложки уксуса
• 2 ч. ложки сахара
• 1/2 ч. ложка томатного соуса
• 2 ч. ложки маисового крахмала
• 2 ч. ложки коньяка
• 1 ч. ложка растительного масла
• соль — по вкусу

Разогрейте растительное масло и обжаривайте пикули и имбирь 5 минут. Крахмал смешайте с сахаром, уксусом, томатным соусом и влейте коньяк. Смесь тщательно перемешайте до получения однородной массы (при необходимости можно добавить немного воды). Массу выложите к овощам и поварите 5 минут до загустения.

Петрушка с пряностями и пивом «Скерцандо — шутливо»

• 1 корень петушки
• 1 луковица
• 1 стакан темного пива
• 1 стакан бульона или воды
• 2 ст. ложки муки
• 1 лавровый лист
• 2 бутона гвоздики
• 2 ст. ложки растительного масла
• лимонный сок, сахар, перец и соль — по вкусу

Муку спассеруйте, помешивая, на растительном масле до коричневого цвета. Затем влейте бульон, добавьте мелко нарезанный лук, натертый корень петрушки, посолите и поперчите. Смесь поварите 15 минут, влейте пиво, еще немного

поварите и добавьте лимонный сок. Полученный соус тщательно перемешайте.

Лук с перцем, вином и эстрагоном «Бернез»

- 2 желтка
- 1 ст. ложка мелко нарезанного лука
- 2 ст. ложки сухого белого вина
- 2 ст. ложки уксуса
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 4 горошины черного перца
- приправы (эстрагон, купырь), черный молотый перец и соль — по вкусу

Черный перец горошком растолките и вместе с луком добавьте в уксус. Полученный маринад прокипятите 15 минут, остудите и смешайте с вином и желтком. Смесь поставьте на паровую баню и взбивайте до получения густой массы (вода в посуде для паровой бани не должна кипеть). Продолжая взбивать, небольшими порциями выложите сливочное масло, посолите, поперчите и приправьте специями. Полученный соус тщательно перемешайте.

Чеснок с базиликом, тимьяном и орегано «Леджериссимо — очень легко»

- 1 ст. ложка рубленого чеснока
- 1 ст. ложка тонко нарезанных листочков базилика
- 1 ч. ложка измельченного тимьяна
- 1 ч. ложка измельченного орегано
- 2 ст. ложки оливкового масла холодного отжима
- 1/4 ч. ложки перца
- 1/4 ч. ложки соли

Нагрейте оливковое масло до средней температуры (примерно 1 минуту) и обжаривайте чеснок 3 минуты до золотистого цвета. Затем чеснок извлеките и быстро обжарьте базилик, тимьян и орегано. Смесь посолите, поперчите, перемешайте и снимите с огня.

Чеснок с петрушкой, перцем и оливковым маслом «Грациозо»

• 4 зубчика чеснока
• 5–6 мелко нарубленных веточек петрушки
• 1/2 стакана воды
• 1/2 стакана оливкового масла
• 1/4 ч. ложки перца
• соль — по вкусу

Чеснок нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на оливковом масле. Снимите сковороду с огня и немного охладите. Затем влейте воду, тщательно перемешайте, доведите до кипения и поварите 10 минут на среднем огне. Незадолго до конца варки всыпьте петрушку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученный соус.

Белый соус с сыром «Морнэй»

• 1/3 л белого соуса
• 100 г твердого сыра

Для белого соуса:
• 1/2 стакана муки
• 100 г сливочного масла
• 300 мл холодной воды

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с белым соусом. Для белого соуса размешайте муку в 100 мл воды. Оставшуюся воду доведите до кипения и в момент закипания влейте, постоянно помешивая, разведенную муку. Полученную массу посолите и поперчите. Уварите смесь до желаемой консистенции, добавьте нарезанное маленькими кусочками сливочное масло и тщательно перемешайте.

Сливки с сырным ассорти «Кватро»

• 100 г сыра фонтана
• 100 г сыра горгонзола
• 100 г сыра рикотта
• 3/4 стакана тертого сыра пармезан
• 1/2 стакана жирных сливок
• 2 ст. ложки сливочного масла
• рубленая итальянская петрушка (с более нежным вкусом), перец и соль — по вкусу Растопите сливочное масло, выложите сыр фонтана, горгонзола, рикотта и размешивайте смесь до

расплавления. Добавьте сливки, сыр пармезан, взбейте до получения однородной массы и снимите с огня. Полученный соус посолите и поперчите. Подавайте, посыпав петрушкой.

Соус «А-ля Джоаккино Россини»

- 750 мл сливок 33 %-ной жирности
- 1/2 стакана тертого сыра пармезан
- 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха
- соль — по вкусу

Сливки доведите до кипения, всыпьте сыр, мускатный орех и посолите. Полученный соус поварите, помешивая, до загустения.

Сливки с сыром пармезан и сливочным маслом «Дольчиссимо»

- 1/2 стакана тертого сыра пармезан
- 1/2 стакана сливок
- 1/2 стакана сливочного масла

Разогрейте сливочное масло, сливки, всыпьте две трети нормы сыра пармезан и размешивайте полученный соус до расплавления сыра. Подавайте, посыпав макароны оставшимся сыром.

Ореховое и сырное ассорти с чесноком и петрушкой «Сальса от синьоры Лауры»

- 1 стакан сыра рикотта
- 2 ст. ложки тертого сыра пармезан
- 1 стакан измельченных грецких орехов
- 2 ст. ложки кедровых орешков
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
- 1/4 стакана оливкового масла
- перец и соль — по вкусу

Орехи, сыры, оливковое масло, чеснок измельчите в блендере, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав зеленью петрушки.

Сыр с молоком, желтком и сливками «Ах, Альфредо!»

- 500 мл молока
- 100 мл сливок
- 150 г тертого сыра
- 1 ст. ложка муки
- 1 желток
- 1 ст. ложка сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Растопите сливочное масло, всыпьте муку и обжарьте до золотистого цвета.

Небольшими порциями влейте, помешивая, молоко, смесь посолите, поперчите и поварите 10 минут на слабом огне. Снимите с огня и остудите. Желток смешайте со сливками, влейте в смесь, всыпьте тертый сыр и немного прогрейте, не доводя до кипения. Полученный соус тщательно перемешайте.

Сыр с тимьяном, сливками и мускатным орехом «Аморе мио»

- 200 г сыра горгонзола
- 300 мл жирных сливок
- 1 ст. ложка свежего или 1/2 ст. ложки сушеного тимьяна
- 1/8 ст. ложки молотого мускатного ореха
- молотый белый перец и соль — по вкусу

Смешайте сливки, раскрошенный сыр, нарезанный тимьян, мускатный орех в сотейнике и поварите на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не уменьшится на четверть. Полученный соус посолите и поперчите.

Творог с грецкими орехами, луком и сметаной «Элеганте»

- 150 г творога
- 3–4 ст. ложки молотых грецких орехов
- 1 небольшая луковица
- 250 г сметаны
- 1 ст. ложка тертого сыра
- 1 ч. ложка сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Творог тщательно взбейте миксером, добавьте сметану, молотые орехи и все взбейте. Мелко нарезанный лук обжарьте на

сливочном масле до мягкости. Смешайте все подготовленные продукты, подогрейте и приправьте солью и перцем. Затем положите тертый сыр и тщательно перемешайте полученный соус.

Голландский яичный соус «Воспоминание о Роттердаме»

- 3 желтка
- сок 1/2 небольшого лимона
- 200 г сливочного масла
- 1–2 ст. ложки воды
- перец и соль — по вкусу

Желтки смешайте с водой и поставьте на водяную баню на минимальный огонь. Взбивайте смесь до получения однородной гладкой массы. Продолжая взбивать, выкладывайте небольшими порциями сливочное масло. Очередную порцию выкладывайте только после того, как полностью растает предыдущая порция масла.

Продолжайте взбивать смесь до получения густой массы. Приправьте солью, перцем и влейте лимонный сок. Полученный соус разбавьте, если нужно, теплой водой.

Маслины с оливками, лимоном и чесноком «Парижские модницы»

- 150 г маслин без косточек
- 50 г оливок без косточек
- 1 луковица
- 3–4 зубчика чеснока
- 3–4 веточки петрушки
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 150 мл оливкового масла
- 1 ч. ложка сахара

Маслины, оливки, лук и чеснок мелко нарежьте. Подготовленные продукты смешайте с лимонным соком, нарезанной петрушкой и сахаром. Положите все в миксер и взбейте до получения однородной массы, добавляя небольшими порциями оливковое масло.

Сухарный соус со сливочным маслом «Матушкин»

• 300 г сливочного масла
• 300 г молотых белых сухарей
• лимонная кислота и соль — по вкусу

Сливочное масло нагрейте до светло-коричневого цвета, всыпьте молотые сухари и немного обжарьте. Затем добавьте соль, лимонную кислоту и тщательно перемешайте полученный соус. Подавайте к макаронным изделиям, приготовленным с овощами.

Розовый молочный соус «Два в одном»

• 600 г молочного соуса
• 400 мл молока
• 50 г томатного соуса
• 100 мл белого сухого виноградного вина
• 50 г сливочного масла
• 3 ч. ложки сахара
• соль — по вкусу

Для молочного соуса:

• 2½ стакана молока
• 1/2 стакана жирных сливок
• 1½ ст. ложки муки
• 2 желтка
• 100 г твердого сыра
• 50 г голубого сыра
• 100 г сливочного масла
• перец и соль — по вкусу

Молочный соус разведите кипяченым молоком, добавьте томатный соус, сахар, соль и поварите смесь 7—10 минут при слабом кипении, непрерывно помешивая. Полученную массу пропустите через сито, влейте вино, доведите до кипения и заправьте сливочным маслом.

Для молочного соуса растопите в глубокой сковороде с толстым дном сливочное масло и дайте ему немного подрумяниться. Всыпьте в масло муку, перемешайте и обжарьте до золотистого цвета. Тонкой струйкой влейте, постоянно помешивая, теплое молоко. Полученную массу протрите через сито, чтобы не было комочков, поперчите и прогревайте, помешивая, 10 минут на слабом огне.

Сливки взбейте с желтками до получения однородной массы. Твердый сыр натрите на мелкой терке, голубой сыр мелко раскрошите. Снимите сковороду с огня и выложите в нее сливки с

желтками, сыр, перемешайте, поставьте на огонь и прогревайте, помешивая, до загустения (не кипятите!). Полученный соус посолите.

Винный соус «Робер»

- 500 мл бульона
- 1 небольшая луковица
- 1/2 стакана сухого белого вина
- 3–4 ст. ложки муки
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 50 г сливочного масла
- уксус, растительное масло, перец и соль — по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Всыпьте муку и, как только она обжарится, разведите бульоном и вином. Смесь посолите, поперчите и поварите 20 минут на слабом огне. Затем влейте струйкой уксус, добавьте горчицу, томатную пасту, прокипятите и снимите с огня. Полученный соус тщательно перемешайте.

Апельсины с желтками и лимонным соком по-мальтийски «Орденские»

- сок и цедра 1/2 апельсина сорта «королек»
- 4 желтка
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 150 г сливочного масла
- перец и соль — по вкусу

Желтки, соль, перец и лимонный сок взбивайте 10 секунд в миксере на II скорости. Разогрейте сливочное масло и, переключив миксер на I скорость, влейте масло тонкой струйкой. Затем добавьте сок и тертую цедру апельсина. Полученный соус тщательно перемешайте.

Арахисово-апельсинный соус с имбирем «Грандиозо»

- 3–4 ст. ложки арахисового масла

• 3–4 ст. ложки апельсинного, лимонного сока или сока лайма
• 3–4 ст. ложки рисового или яблочного уксуса
• 3–4 ст. ложки соевого соуса
• 2–3 капли соуса табаско
• 2–3 ст. ложки яблочного сока
• 1 ст. ложка тертого имбиря

Смешайте все компоненты (кроме яблочного сока) в кухонном комбайне. Полученный соус, разбавьте, если нужно, яблочным соком.

Манго с красным луком, сладким перцем и чесноком «Танго»

• 1½ стакана нарезанного полосками манго
• 3/4 стакана нарезанного полосками сладкого красного перца
• 1/2 стакана нарезанного полосками сладкого зеленого перца
• 1/2 стакана нарезанного красного лука
• 3 ст. ложки лимонного сока
• 2 ст. ложки измельченного чеснока
• 1/2 стакана нарезанной зелени кинзы или петрушки
• 3 ст. ложки оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Смешайте в миксере (не слишком мелко) манго, сладкий перец, лук, чеснок, лимонный сок, зелень, добавляя понемногу оливковое масло. Полученный соус посолите и поперчите.

Авокадо с орехами, чесноком и оливковым маслом «Адвокат»

• 1 авокадо
• 1/2 стакана любых орехов
• 1 зубчик чеснока
• 1 ст. ложка оливкового масла
• перец и соль — по вкусу

Авокадо очистите, нарежьте кусочками и измельчите в миксере вместе с орехами и чесноком. Затем смешайте с оливковым маслом, солью и перцем. Полученный соус тщательно перемешайте.

Всем десертам десерт

Черешня с изюмом, яблоками, апельсинами и йогуртом «Все только начинается!»

- 250 г макарон
- 250 г черешни
- 100 г изюма
- 2 яблока
- 2 апельсина
- 2–3 ст. ложки йогурта
- 1/2 стакана сливок
- 3 ст. ложки майонеза
- 1 ч. ложка соли

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Из черешни выньте косточки, яблоки очистите от кожуры и сердцевины, изюм немного распарьте. Подготовленные продукты смешайте с макаронами.

Йогурт, сливки, майонез и выжатый из апельсинов сок перемешайте и полейте полученной заправкой макароны, яблоки, черешню и изюм. Готовый салат оставьте на 1 час при комнатной температуре для пропитки.

Пудинг с ромом по-мексикански «Майя»

- 200 г макарон
- 4 ст. ложки рома
- 2 стакана молока
- 1/2 стакана сливок
- 3 желтка
- 1–2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки кукурузного (картофельного) крахмала
- 1/2 ч. ложки корицы
- фрукты — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Желтки тщательно взбейте с сахаром. Крахмал разведите в 1 стакане холодного молока и добавьте его к взбитым с сахаром желткам.

Вскипятите оставшееся молоко, небольшими порциями влейте его в яичную смесь и продолжайте взбивать на паровой бане до загустения. Емкость с полученной массой накройте крышкой и подержите еще 20 минут на паровой бане при минимальном огне.

Макароны залейте взбитыми сливками, затем — горячей массой. Остывшее блюдо полейте ромом и поставьте в холодильник на 2–3 часа. Подавайте, посыпав корицей и украсив нарезанными ломтиками фруктами.

Ягоды с ванилью и сливками «Патриархальные»

- 150 г вермишели
- 600 г любых мягких ягод
- 200 мл сливок
- 1 щепотка ванилина
- сахар — по вкусу

Вермишель сварите, откиньте на дуршлаг, промойте холодной кипяченой водой и дайте ей стечь. Мягкие ягоды протрите через сито, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Сливки взбейте, добавив сахар и ванилин. Выложите слоями, чередуя, вермишель, ягодную массу и взбитые сливки. Подавайте с ягодным соком.

Яблоки с молоком, сливочным маслом и яйцами «Вот моя деревня…»

- 400 г макаронных изделий в форме трубочек (каннеллони)
- 2 антоновских яблока
- 3 яйца
- 1½ стакана молока
- 1/2 стакана сахара
- 100 г сливочного масла
- соль — по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками.

В форму уложите макароны и поверх них яблоки. Яйца взбейте, смешайте с молоком, размягченным маслом и сахаром. Полученную смесь тщательно перемешайте и влейте в форму.

Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Яблочная запеканка с изюмом, домашним сыром и грецкими орехами «Городская пижонская»

- 250 г лапши (тальятелле)
- 400 г кислых яблок
- 200 г домашнего сыра
- 1 стакан грецких орехов
- 1 стакан изюма
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 3 ч. ложки молотой корицы
- 120–130 г сливочного масла
- 1 ст. ложка растительного масла
- соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откиньте на дуршлаг, выложите в другую посуду и смешайте 1–2 ст. ложками сливочного масла. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Грецкие орехи нарубите.

Лапшу смешайте с яблоками, грецкими орехами, домашним сыром, изюмом, взбитыми яйцами, половиной стакана сахара и 2 ч. ложками корицы. Полученную массу тщательно перемешайте, выложите в смазанную 1 ст. ложкой сливочного масла форму, уплотните и накройте фольгой. Запекайте в духовке 1 час при температуре 200 ˚С.

Затем снимите фольгу, посыпьте запеканку смесью из четверти стакана сахара и оставшейся корицы и обложите кусочками остатка сливочного масла. Запекайте в духовке еще 30 минут при температуре 100 ˚С. Готовую запеканку переверните на блюдо, посыпьте оставшимся сахаром и поставьте в выключенную духовку, чтобы сахар растаял.

Шоколадные макароны со сливками «Детские радости»

- 200–300 г тонких макаронных изделий (спагеттини, букатини, капеллини)
- 100 мл сливок

• 150 г тертого шоколада
• сахар, растительное масло, молоко и ванилин — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подслащенной воде с добавлением растительного масла, молока и ванилина. Затем откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Макаронные изделия разрежьте на кусочки и залейте сливками. Подавайте, посыпав тертым шоколадом.

Апельсины с курагой, мороженым, лимоном и фисташками «Попробуйте!»

• 250 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 2 апельсина
• 200 г кураги
• 500 г ванильного мороженого
• 1/2 лимона
• 2–3 ст. ложки рубленых фисташек
• 1–2 ст. ложки сливочного масла
• 2 ст. ложки сахара
• измельченные листья мелиссы и соль — по вкусу

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Натрите на мелкой терке лимонную цедру, выдавите сок из лимона и 1 апельсина. Оставшийся апельсин очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Курагу нарежьте небольшими кусочками, слегка поварите и разотрите в пюре с 1 ст. ложкой сахара.

Растопите сливочное масло с оставшимся сахаром и немного потушите кусочки апельсина. Затем влейте смесь из апельсинного, лимонного сока и 250 мл воды. Добавьте лимонную цедру, прокипятите смесь 20 минут на слабом огне, остудите и смешайте вместе с подготовленными апельсинами с макаронными изделиями. Подавайте, посыпав фисташками и измельченными листьями мелиссы. Отдельно подайте пюре из кураги и шарики мороженного.

Шоколадный торт с коньяком «Чао-какао»

• 200 г макаронных изделий в форме рожков (казереччe)
• 200 г шоколада
• 500 г крахмала

• 200 г сахара
• 6 яиц
• 1 ст. ложка пивных дрожжей
• 1 ст. ложка коньяка
• 200 г сливочного масла
• 1 щепотка соли

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Натрите шоколад, растопите его, постоянно помешивая, на водяной бане и тщательно смешайте с макаронными изделиями, добавив коньяк. Подготовленные макаронные изделия уложите на блюдо и поверх них выложите крем.

Для крема отделите белки от желтков. Тщательно разотрите 1 80 г сливочного масла с сахаром и, постоянно помешивая, добавьте по одному желтки. Смешайте крахмал с пивными дрожжами, посолите и добавьте растертое сливочное масло с желтками. Затем осторожно добавьте взбитые белки. Полученную массу выложите в смазанную оставшимся маслом форму. Запекайте в духовке 50 минут при температуре 180 ˚С. Полученный крем остудите и выньте из формы.

Запеканка из ананасов с корицей и засахаренной вишней «Зимняя знойная»

• 250 г широкой лапши (феттучини)
• 500 г консервированных ананасов кусочками
• 6 яиц
• 5 ст. ложек сливочного масла
• 1/2 стакана сахара
• 1 ч. ложка ванильного сахара
• 1 ч. ложка молотой корицы
• засахаренная вишня — по вкусу

Лапшу сварите *аль денте*, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Половину нормы ананасов откиньте на дуршлаг. Оставшиеся ананасы измельчите и смешайте с жидкостью, в которой они находились. Яйца вбейте в растопленное сливочное масло, тщательно перемешайте, добавьте сахар, смешанные с жидкостью измельченные ананасы, ванильный сахар, корицу и смешайте с лапшой.

Полученную массу выложите в форму и обложите кусочками ананасов и засахаренной вишней. Запекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 175 ˚С.

Пирожные из домашней лапши по-турецки «Стамбульские башенки»

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 1 стакан жирных сливок
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка сахарной пудры
- соль — по вкусу

Из яиц, соли и муки замесите пресное тесто, тонко раскатайте его и нарежьте мелкой соломкой. Полученной лапше дайте подсохнуть и обжарьте ее в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета. Затем влейте растопленное сливочное масло, перемешайте и прогрейте смесь в духовке.

Из сахара и полутора стаканов воды сварите сироп, залейте им лапшу и вновь поставьте в духовку. Когда лапша впитает весь сироп, переложите ее в форму, охладите и нарежьте небольшими квадратиками. Подавайте, украсив взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Вермишель с кокосовой стружкой, корицей и ванилином «Восточный шик»

- 500 г вермишели
- 5 ст. ложек кокосовой стружки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик ванилина
- сахар — по вкусу

Вермишель обжарьте без масла на слабом огне, постоянно помешивая, до светлокрасноватого оттенка. Затем влейте столько воды, чтобы она слегка прикрыла вермишель, и поварите 6–8 минут на слабом огне.

Когда вода выпарится, сковороду снимите с огня и всыпьте достаточное количество сахара для того, чтобы вермишель получилась очень сладкой. Затем всыпьте 3 ст. ложки кокосовой стружки, корицу и ванилин. Полученную массу быстро перемешайте, разложите по тарелкам и посыпьте оставшейся кокосовой стружкой.

Черничный пирог с мускатным орехом, сливками и медом «Незабываемый»

• 500 г вермишели
• 400 г черники
• 1 стакан сливок
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки жидкого или растопленного меда
• 1 ст. ложка манной крупы
• 1/2 ч. ложки мускатного ореха
• 50 г маргарина
• 1 пакетик ванильного сахара
• кокосовая стружка и любые ягоды для украшения — по вкусу

Вермишель сварите и откиньте на дуршлаг. В сковороде с высокими бортиками растопите маргарин и смешайте с вермишелью. В другой посуде разогрейте чернику с медом, добавив ванильный сахар и мускатный орех. Посуду снимите с огня, когда черника начнет лопаться.

Взбейте миксером сливки, яйцо и манную крупу. Вермишель залейте черничной смесью и перемешайте. Затем сразу добавьте взбитую сливочную смесь. Сковороду поставьте на 15 минут в предварительно разогретую духовку. Готовый пирог посыпьте кокосовой стружкой и украсьте ягодами.

Творожный торт с ликером, шоколадом, вишней, фисташками и миндалем «Комплетаменто»

• 200 г вермишели
• 200 г макаронных изделий в форме ракушек (конкильетте)
• 200 г творога
• 8 яиц
• 2 ст. ложки рубленых фисташек
• 2 ст. ложки рубленого миндаля
• 50 г лимонных цукатов
• 2 ст. ложки тертого шоколада
• 2 ст. ложки ликера «Амаретто»
• 3 ст. ложки свежей или замороженной вишни
• 4 ст. ложки сахара

• 1/2 ч. ложки молотой корицы
• 2 ст. ложки сливочного масла
• 1 ч. ложка сахарной пудры
• ванилин — на кончике ножа
• соль — по вкусу

Вермишель и макароны сварите по отдельности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, смешайте, заправьте 1 ст. ложкой сливочного масла и остудите. Творог протрите через сито, разотрите с яйцами, сахаром и смешайте с остальными продуктами.

Полученную массу выложите в смазанную оставшимся маслом форму и разровняйте поверхность. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 160 °С. Готовый торт выложите из формы, охладите и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте, украсив вишней, орехами и цукатами.

Пирог с творогом, ромом, лимоном и цукатами по-итальянски «Арриведерчи!»

• 60 г вермишели
• 500 г творога
• 3 ст. ложки рома
• 3 яйца и 3 желтка
• 200 г сахара
• 350 мл молока
• $1^1/_5$ стакана муки
• 2–3 ст. ложки лимонных цукатов
• сок и тертая цедра 1 лимона и 1 ст. ложка тертой цедры
• 1 ч. ложка молотой корицы
• 125 г сливочного масла и немного для смазывания формы
• тертая апельсинная цедра и соль — по вкусу

Из муки, желтков, мелко рубленного замороженного масла, 1 ст. ложки тертой цедры, соли и половины нормы сахара быстро замесите тесто и положите его на 30 минут в холодильник. Вскипятите молоко с солью, корицей, 50 г сахара, поварите в нем 5 минут вермишель, откиньте ее на дуршлаг, сохранив молоко, и охладите.

Отделите белки от желтков. Желтки смешайте с творогом, добавьте вермишель, молоко, в котором она варилась, цукаты, сок, цедру лимона и ром. Полученную массу тщательно перемешайте. Белки взбейте с 50 г сахара и осторожно добавьте к массе.

Тесто раскатайте и выложите в смазанную сливочным маслом форму, формируя бортики. Поверх теста положите творожную массу и разровняйте. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог охладите в течение 10 минут. Подавайте, посыпав тертой апельсинной цедрой.

Брынза с оливками, маслинами, сладким перцем и зеленым луком «Буффо»

Персики с яблоками, сладким перцем и красным луком по-креольски «Страстные»

Кукуруза с морковью на курином бульоне «Легкий супчик от

Пучии»

Перечная салями с помидорами и сладким перцем «Амабиле»

Мидии с фасолью, чесноком, луком и петрушкой «Бергамо»

Креветки с карри, сливками и вином по-креольски «Каоо-Верде»

Помидоры с луком, чесноком, петрушкой и базиликом «Основательные»

Ягоды с ванилью и сливками «Патриархальные»